

里芋のごまだれ

旬の里芋とごまとっぴりの和え衣がしっかり絡まり合って、濃厚な味となめらかな食感を生み出します。



できあがり 2人分

材料

| | |
|--------|-------|
| 里芋 | 200g |
| だし汁 | 200ml |
| <A> | |
| 薄口しょうゆ | 大さじ1 |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| | |
| ねりごま白 | 大さじ2 |
| すりごま白 | 大さじ2 |
| 味噌 | 大さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| みりん | 大さじ1 |
| 砂糖 | 大さじ1 |

作り方

- 1 里芋は皮をむき、下茹でします。
- 2 鍋にだし汁と<A>を入れて、①を入れて柔らかくなるまで煮ます。煮えたらそのまま煮汁の中で冷まします。
- 3 耐熱容器にを入れて混ぜ、電子レンジで約1分加熱します。
- 4 ②の汁気をきって、③に入れてからめます。