

『 里 芋 の 白 煮 』

材料(作り易い分量)

もっちり里芋 1袋(約450g)

キッコーマン

ほたてと昆布のつゆ 50cc
水 2カップ

塩

作り方

- ① 里芋は洗って上下を切り落として皮を縦に剥く。
ボウルに入れ、塩少々を振って軽く揉んで水洗いする。
- ② 熱湯に①を入れて2~3分茹でてザルに上げ、ざっと洗ってぬめりを取る。
- ③ 鍋に②を並べて水を2カップ注ぎ、煮立ったらキッコーマン【ほたてと昆布のつゆ】を加え、落し蓋をして弱火で20分程煮含める。

