

# 『里芋の梅マヨソース』

## 材料(4人分)

里芋 8個(約600g)

【A】

梅肉 大2個分

みりん 大さじ2

マヨネーズ 大さじ1/2

ゴマ油 少々



## 作り方

- ① 里芋は皮をむき、大きければ半分に切る。
- ② 鍋に①とかぶるくらいの水を入れて火にかけ、一度茹でこぼして更に茹で、竹串がすっと通るまで火を通し、ザルに上げ、水気を切る。
- ③ 【A】のみりん耐熱容器に入れて電子レンジ(500W)に10秒かけ、【A】の材料を全て混ぜ合わせ、梅マヨソースを作る。
- ④ ②の里芋を器に盛り、③のソースをかける。