



材料	分量
里芋	500g
和風だし	小さじ1
しょうゆ	} 大さじ3
砂糖	
みりん	

里芋にっころがし

1. 里芋を鍋に入れ、和風だし、しょうゆ、砂糖を全体に絡め強火にかける
2. 煮詰まったら水か湯を、里芋ひたひたに入れ 中火か強火で煮る(落としブタをする)
3. 串で刺しサッと通ったら みりんを加え 火を消して蒸らす