



里芋のふろふき風

材料

里芋	300g
豚ひき肉	100g
長葱	5cm
ごま油	小1
赤味噌	大1
きび砂糖	大1
片栗粉	大1/2
水	大1
小葱	適量

作り方

- ① 里芋は皮を剥き、1つ15~20gくらいに切る。
柔らかくなるまでだし汁で煮しておく。
- ② 別の鍋で、ごま油を熱しみじん切りにした長葱、
挽肉を炒める。
火が通ったら赤味噌、きび砂糖で味を付ける。
- ③ 皿に①の里芋を盛り、②の餡をかけ、小口切りにした小葱を乗せたら出来上がり！