



## 「じゃがもろこし」



じゃがいも 500g はひと口大にし、水にさらす。

とうもろこし 1本は皮をむいて、長さを半分にし、包丁で実を削るように外す。

鍋に油を入れ、豚挽き肉 80g を炒め、火が通ったら、

出汁 1カップ、とうもろこし、とうもろこしの芯、じゃがいもを入れ強火にかける。

沸騰したらアクをすくい、弱火にし、落とし蓋をして 10分間煮る。

じゃがいもに竹串を刺して芯が軽く残っているくらいで、とうもろこしの芯を取り出し、

みりん大 1、しょうゆ大 3 を加えて火を止めて、そのまま冷やして味を含ませる。

落とし蓋を取り、中火にかけ、バターを落とし味を整えながら汁けを飛ばし出来上がり。

\*彩りでいんげんや絹さやなどを添えても。

\*仕上げに黒胡椒をパラパラしても美味しいです。

\*じゃがいもは煮崩れないように触りすぎない事。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880