



「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し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