



## 「大和芋の落とし汁」



大和芋は皮を剥き取り、円を描くようにすりおろす。

鍋にあらかじめ取っておいた出汁を沸かし、沸騰直前に醤油、塩で味付けする。

出汁が沸いたら弱火にして、すりおろした大和芋をスプーンの上で丸めてから鍋に落とす。

そっと上下を返し1~2分煮れば出来上がり。

\* 落とした大和芋は火が通ると膨らんで大きくなるので、小さめに丸める事。

\* 好みに上に青のりや小ネギをちらして。



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