



新レシピ掲載中!

「里芋のそぼろ煮」



里芋は皮を剥いてぬめりを取り、れんこんは皮を剥き、両方一口大にきる。
 板コンは一口大より少し小さめにスプーンや手でちぎり、下茹でする。
 鍋に油を入れみじん切り生姜→挽肉を炒め、油がにじんできたら、酒をいれる。
 ふつつつしてきたら里芋、れんこん、板コンをいれ、全体を混ぜ合わせ、
 醤油麹と水、粉末だしを少々いれ、落とし蓋をして煮る。
 甘めに仕上げるなら生姜無し、みりんを入れてもOK。
 おつまみに仕上げるなら、合い挽き。しっかりおかずなら鶏挽肉、または鶏もも肉にして、
 出汁とお醤油でさっぱりと仕上げてください。
 煮崩れないように余りかき混ぜず、必ず落とし蓋で!



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