

知足食レシピ

# 小芋の あっさり煮



## 材料

- 小芋 8個
- 昆布出汁 600ml
- 酒 150ml
- みりん 100ml
- 薄口醤油 30ml
- 濃口醤油 15ml
- 砂糖 適量
- 塩 適量
- 柚子 適量
- 米のとぎ汁（白釜御飯のとぎ汁を使用）



1.  
小芋を包丁で皮を向いておく。

①小芋を包丁で皮をむく。



②鍋に米のとぎ汁と小芋を入れて火にかけ、竹串がすっと通るくらいまで湯がく。

その後、水で15分ほどさらしてぬめりを取る。

③鍋に小芋、昆布出汁、酒、みりん、薄口醤油、濃口醤油、砂糖、塩を入れ、20分ほど弱火で炊く。



④柚子をふり、仕上げる。



⑤できあがり

