

小芋のてり煮



▼材料（4人分）

- 小芋（じゃがいも） …8個
- 細葱 …2本
- 削り鰹 …少々
- A：
 - ・濃口醤油、砂糖、酒、水 …各大1
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 小芋はよく洗って、1個ずつラップに包む。
- ② （※お腹をこわすことがあるので、芽が出ていたり皮が緑色に変色している部分があった場合は取り除く。）
- ③ 耐熱皿に①をドーナツ状に置き、電子レンジに5分かける。
- ④ 水分をよく拭きとって、揚げ油でからりと揚げる。
- ⑤ 鍋にAと③を入れて鍋ゆすりをしながら照り煮をし、小口切りの細葱と削り鰹をふる。