

田芋田楽



材料名 (4 人分) g

- ・ 田芋 320
- ・ 三温糖 20
- ・ みりん 小さじ3弱
- ・ 塩 (田芋の1%量)
小さじ1/2強

作り方

角形に切った田芋と塩を鍋に入れ、田芋が浸るくらいの水を入れ、強火にかけ、沸騰したら中火にする。

田芋に火が通ったら、お湯を捨て、田芋を裏ごしする。

裏ごしをした田芋を鍋に移し、三温糖とみりんを入れ、弱火にし、粘りが出るまでかき混ぜる。
水分が足りないようであれば水を足す。

