

小芋磯煮 材料費：お一人様 約80円（調味料は含みません）

《材料》 表示は2人前です

小芋	10個	にんじん	4個 (20g)
隠元豆	6本	粉麩	適量
青海苔	適量		

《その他使用する材料》

だし汁	180cc	酒	30cc
砂糖	10g	みりん	30cc
オイスターソース	10cc	濃口醤油	15cc
胡麻油	少々		

《調理手順》

1. 小芋を胡麻油で炒めます。
2. 1にだし汁・酒を入れ、一煮立ちしてから砂糖を入れて煮ます。
3. 次にみりんを入れ、濃口醤油を2回に分けていれます。
4. 上がりにオイスターソースを入れ絡め、煮っころがしにします。
5. 器に盛る時に、粉麩、青海苔を振りかけまぶします。
6. だし汁と、淡口醤油・みりん・塩で隠元豆と人参に下味をつけます。
7. 最後に青味と人参を散らしてできあがりです。