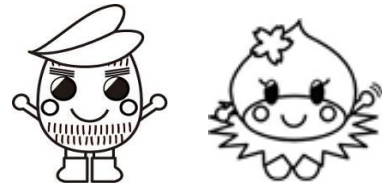


## 【いもみそ】



煮るときの水の量に注意しましょう。多すぎるとみそ汁のようになり、少なすぎると、焦げやすくなります。

ゆずの皮は、お好みで入れましょう。



### 材料（約4人分）

- |       |            |      |    |
|-------|------------|------|----|
| ・さといも | 280g ⇒ 1口大 | ・削り節 | 1g |
| ・酒    | 小さじ1弱      | ・水   | 適宜 |
| ・みそ   | 大さじ1弱      | ・ゆず  | 少々 |
| ・みりん  | 小さじ1       |      |    |

※大量調理用です。ご家庭では分量を加減しながら作ってください。

### 作り方

- ① さといもがかぶるくらいのひたひたの水を入れ、中火で煮る。
- ② 沸騰してきたら、酒、みりん、かつお節を入れる。
- ③ さといもが柔らかくなってきたら、みそを入れ、味をととのえて火を止める。
- ④ ゆずの皮をきざんで入れる。