



ねっとりとしたみそが
ごはんによく合う！

いもみそ

【材料（約4人分）】

- | | |
|--------------|-------|
| ・ さといも（ひと口大） | 5個 |
| ・ かつおだし | 250cc |
| ・ 酒 | 大さじ2 |
| ・ みりん | おおさじ1 |
| ・ みそ | おおさじ1 |
| ・ かつおぶし | 小袋1袋 |

【作り方】

- ①かつおぶしでだしをとる。
- ②さといもを洗い、皮をおきさといもをひと口大に切る。
- ③鍋にさといも、かつおだしを入れて煮る。いもがやわらかくなったら、酒、みりん、みそを入れる。
- ④煮汁が少し残るくらいになったら、かつお節を加え、火を止める。
- ⑤お皿に盛りつけてできあがり！