



野木町地産地消メニュー



⑧9 里芋のゆずみそ



調理時間 | 5 ~ 20分

ほっくり柔らかな里芋に爽やかな甘さがよく合います。

食材の旬
さといも 8月~12月

【材料】

里芋 6個

〈A〉

練りごま 大さじ1

みそ 大さじ1弱

砂糖 小さじ1強

だし汁 大さじ2

【作り方】

- ①里芋は皮付きのまま蒸し器でやわらかく蒸す。
- ② 小鍋にAを入れ、弱火でぽってりするまで練る。
- ③ 里芋の皮をむき、大きいようなら半分に切る。小鉢に盛り付け、②のごまみそをかける。

~ひとくちメモ~

味わいがやさしくまろやかな白系味噌の使用がおすすめです