

里芋の煮物盛り合わせ

〈材料〉（4人分）

里芋	小8個
大根	200g
人参	40g
こんにゃく	1/2丁
油揚げ	1枚
さや豆	8本
しいたけ	4個

だし汁	400cc
醤油	大さじ3
砂糖（ざらめ）	大さじ3
酒	大さじ3
みりん	大さじ3



〈作り方〉

- ① 里芋は皮をむく。しいたけは軸を切り、十文字に切り込みを入れる。
- ② 大根は半月に、人参は輪切りに切る。
- ③ こんにゃくは三角に、油揚げは短冊に切り、湯通しする。
- ④ さや豆はすじをとり茹でる。
- ⑤ 大根、さといもは下茹でする。
- ⑥ 昆布と煮干しでだしをとる。
- ⑦ ⑥のだし汁の中にさや豆以外の具材を入れ、だし汁が沸騰してきたら、酒・みりんを加える。具材が煮えたら、砂糖・醤油を加える。
- ⑧ 具材に味が染みたら、器に盛りさや豆を添える。