



## 材料 2人分

里芋	300~400 g
水	300cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ1
みそ	60 g
柚子の皮(すりおろし)	少々

調理時間 20分

## 作り方

1. 里芋は皮をむいて水につけます。
2. 鍋に水、だしの素、水気をきった里芋を入れて火にかけます。沸騰したら火を弱めて砂糖を加えて、落とし蓋をして5分ほど煮ます。  
鍋の中のだし汁を少し取り、みそを溶かして鍋に入れます。8分ほど煮ます。
3. 柚子の皮は表面の部分をすりおろして里芋の鍋に入れます。鍋の柄を持って軽くゆすり、柚子の香りを馴染ませます。



## アドバイス

◎みそを加えてから8分と書きましたが、里芋の切り方や大きさによって加減して下さい。里芋に楊枝がすっと刺されればOK! です。