

ヤマイモの煮物

ヤマイモのレンビ



ヤマイモに熱を加えると、あら不思議、
粘り気が消えてホクホクの食感に。

材料 (4人分)

ヤマイモ(トロフィー1066)
……1/2本(約350g)

〈煮汁〉

だし……………500cc
みりん……………30cc
酒……………30cc
砂糖……………大さじ3
しょう油……………大さじ1
塩……………ひとつまみ

作り方

- ① ヤマイモは皮をむき、2cm厚の輪切りにする。
- ② 煮汁を作る。みりんと酒を鍋に入れて火にかけ、アルコール分を飛ばす。次に、残りの材料をすべて加えて火にかける。
- ③ 2にヤマイモを入れ、中火から弱火で20分間煮込む。一度火を止めて冷まし、再度、弱火で10分程度煮る。

ポイント

煮物は、一度冷まして再度加熱すると、味がぐっと染み込みます。

煮物にしたヤマイモは、ホクホクのおいしさ。少し甘めが私好みです。