

ヤマイモのあったかお鍋

ヤマイモのレシピ



**トロトロのヤマイモが、だし汁の中でおだんご状に。
キノコの旨みがしっかり染み込んだ、
秋田の名物料理、きりたんぼ風のお鍋です**

材料 (4人分)

| | |
|-------------------------------------|--|
| ヤマイモ (トロフィー1066) …1/2本(約350g) | ゴボウ (太めのもの)……1本 きりたんぼ用スープ (濃縮タイプ) |
| シイタケ……約100g | ……4人分1袋 |
| マイタケ……約200g | ……4人分1袋 |
| シメジ……約300g | ミツバまたはセリ……1束 |

作り方

- ① シイタケは6等分にスライスし、シメジとマイタケは細かくほぐす。ゴボウはさがぎにする。ミツバまたはセリは、食べやすい大きさに切る。
- ② ヤマイモは皮をむき、おろし金でおろす。
- ③ 土鍋に、きりたんぼ用スープと規定の水を入れて火にかける。煮立ったらゴボウとキノコを入れ、ゴボウがやわらかくなるまで少々煮込む。
- ④ (2)のヤマイモを大きめのスプーンですくい、沸騰している(3)に落とし入れる。ヤマイモがかたまってきたらミツバまたはセリを加え、ひと煮立ちさせたらできあがり。

ポイント

市販のきりたんぼ用スープを使えば、お肉なしでも満足できるスープになります。すりおろしたヤマイモがスープを吸いながら固まるので、味がしっかり染み込みます。私のおすすめ調理方法です。