



【ぬた芋】



児玉 亜沙美 (こだま あさみ) さん

材料 (2人分)

里芋	250g	酒	大さじ 1
みそ	40g	みりん	大さじ 1
マーマレードジャム	大さじ 1	白ごま	少々

手順

- (1) まずは里芋の下の部分を切り落とす。
鍋に里芋を入れ、かぶるくらいの水を加えて中火でゆでていく。
竹ぐしが通るくらい柔らかくなったらザルにあげ、熱いうちに皮をむいて一口大に切る。
- (2) みそ、マーマレードジャム、酒、みりんを混ぜ合わせておく。
- (3) ボウルに里芋の半分を入れてすりつぶし、(2)を加えてよく混ぜ合わせる。
そこに残りの里芋と白ごまを入れ、あえたら完成。