



里芋の炊いたん

ゆっくり、じっくり炊いた里芋は冬の醍醐味！おせち料理にもオススメ◎

材料（3～4人前）

里芋 中3個

おだしのパックじん（黄）1パック

水 300～400ml

《調味料》

うす口醤油 大さじ1

酒 大さじ1

塩 ひとつまみ

作り方

- 1 里芋の皮を厚めにむき、お好みの大きさに切る
- 2 ①を水から入れ、沸騰したら2～3分茹で、ザルにあげたら水で洗ってぬめりをとる
- 3 鍋に水、おだしのパックじん（黄）、里芋、調味料を入れ、炊く
※里芋の大きさなどにもよりますが、沸騰させない火加減で、20分を目安にコトコト炊いてください。
- 4 竹串を里芋に刺し、串が通ったら、出来上がり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）