

☆山芋のお味噌汁☆

材料 (2人分)

山芋	輪切り10個分
油揚げ	適量
えのきだけ	適量
だし	小1
小口ネギ	少々
味噌	適量
水	400cc



作り方

- 1 山芋の皮を剥いて少し厚めの輪切りにする。
- 2 油揚げを小さく切り、えのきも真ん中半分に切る。
- 3 鍋に水を入れて沸騰したら、だしとえのきと油揚げを入れてしばらく煮る。
- 4 煮えたら山芋を入れて更に煮る。少し食感残るくらいで火を止め味噌を入れる。
- 5 お椀にお味噌汁を入れてネギをちらす。

☆揚げ山芋のシンプル塩かけ☆

材料

山芋	200グラム
小麦粉	20グラム
水	大匙2
塩	適量



作り方

- 1 山芋は皮をよく剥ぎ、1センチ幅・5センチ位に切る。ボウルに小麦粉・水を溶かし山芋に薄く衣を付ける。
- 2 180℃の油で衣が薄付きカリッとするまで揚げて、器に盛り付け塩をかけて出来上がり。