



里芋の黒米味噌ころばし

材料(4人分)

里芋・・・12個(里芋は小さいものがよい！)
黒米味噌・・・大さじ2 砂糖・・・大さじ2 みりん・・・大さじ2
サラダ油・・・大さじ2

作り方

- 1 里芋の皮をむき洗いし、約15分程度ゆでる。
- 2 里芋に片栗粉をまぶし、160℃の油であげる。
- 3 砂糖、みりん、黒米味噌を混ぜ合わせておく。
- 4 フライパンに2を入れ、3を入れてからめる。