

はなっこりーと里芋の酢みそ和え



材 料《4人分》

- ・はなっこりー 100 g
- ・里芋 300 g
- ・人参 50 g
- ・酢 250 cc
- ・みそ 50 g
- ・砂糖 50 g

作り方

① はなっこりーを軽くゆで、3 cmくらいに切りそろえる。

② 里芋の皮をむき、拍子切りにしてゆでる。

③ 人参を千切りにして熱湯にくぐらせる。

④ みそ・砂糖・酢を混ぜて酢みそを作って①②③を和える。

<レシピ提供者からのアドバイス>

盛りつけたあと、ゆず皮のみじん切りをのせると色合と香りが良くなります。

-レシピ提供- 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 楽笑クラブ