さといものレシピ

煮っころがし



材料（2人分）

さといも500g　だし汁200ml　しょうゆ大さじ2　みりん大さじ2
砂糖大さじ1

作り方

1. 皮をむき、塩でもんで洗う
2. 鍋にだし汁、調味料、さといもを入れる
3. ふたをして中火で15分、煮汁が減るまで煮る

ねっとりした口当たりと甘辛い味です