



出汁いらずでホッとする煮物♡常温保存できる松山あげはストックしておくとしても便利です。ホクホクねっりの里芋と松山あげと鰹節から出たお出汁が最高に美味しい！

里芋と松山あげの煮物

材料

里芋 6～8個
鰹節 小1パックまたは一掴み
松山あげ 一掴み(刻み)

— A —
みりん 大さじ2
醤油 大さじ2
水 200ml

作り方

1. 里芋は皮をむいて一口サイズに切る。(ぬめりは取らなくてOK)
2. 圧力釜に里芋・鰹節・松山あげを入れたらAを上から全体に回しかけながら入れる。
3. 3分間加圧し、ピンが下がるまで放置して完成。
4. お好みに豆苗やごまをふりかける。