

第6回あいつ野菜わが家の味自慢コンテスト
鍋の部 優秀賞

作品名：里芋揚げにかきおろしがけ

材料

- ①里芋…6個
- ②大根…1/6本
- ③柿…3個
- ④醤油…大さじ3
- ⑤砂糖…大さじ3
- ⑥油…適量
- ⑦さくらえび…少量
- ⑧すりごま…少量

調理
方法

- ①里芋を拍子切りにする。
- ②①を揚げる。
- ③②を醤油、砂糖の中に入れてからからめる。
- ④柿皮をむき、大根をおろし鍋で煮る。
- ⑤③を皿に盛り付け、上に④をかける。

☆完成品☆

