

大洲いもたきレシピ

(3~4人前)

<調理方法>

- ①いもたきのだし500gを鍋に移し、温める。
- ②温まったら、中火か弱火にして、里いも500g・鶏肉300g・大洲いもたきこんにゃく220g・油揚げ1枚・椎茸3~4枚を入れて炊いてください。

(季節の野菜等を入れても、より一層おいしく召し上がれます。)

- ③20~30分煮込めば出来上がります。

(お好みにより、砂糖・醤油・みりん等を加えて味付けをしてください。)

