

おいしい芋煮の作り方

★ 材料 ★



里芋



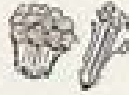
牛肉



ごぼう



こんにゃく



きのこ



ながねぎ



しょうゆ



酒



だしの素



砂糖



豚肉



みそ

秋になると東北地方で行われる芋煮。里芋を煮たもので、バリエーションが豊富。この作り方は秋に日本一の芋煮会が行われる『山形風芋煮』。牛肉に代わり豚肉が、醤油・砂糖・だし・酒の代わりに味噌が入る芋煮もある。

①



②



⑤



できあがり

③



④



作り方

- 鍋に水を入れて里芋をゆでる。沸騰したら一度お湯を捨て、もう一度水を入れてささがきにしたりごぼうと共にゆでる。
- こんにゃくを手でちぎったもの、きのこ、牛肉を順に入れる。
- 里芋が柔らかくなるまで煮えたら、だし・砂糖・しょうゆ・酒を入れて味をととのえる。
- 具に味がしみたら、ねぎを入れる。
- できあがり。汁が余ったら、うどんを入れて煮込むとまたおいしい。