

Satoimo (Taro)
Manjuu

- 2007 Autumn menu



里芋饅頭

里芋まんじゅう あんかけ

材 料	作 り 方
里芋 (5~6個分) 500g 出し汁 1C 酒 1T みりん 1T 砂糖 1T しょうゆ 1T 長芋 100g 片栗粉 <あん> 出し汁 2C みりん 1T うす口しょうゆ 1T 酒 1/2T 塩 1/4t <水溶き片栗粉> 片栗粉 1T 水 2T さやいんげん (三つ葉) 揚げ油	<ol style="list-style-type: none"> 1. 里芋は皮をむき、塩でもみ、流水で洗う。 2. さっとひと煮し、軽く洗う。 3. 鍋に(A)を入れ、里芋を煮る。 4. 煮汁を少し残す程度に煮、つめ、汁気を切る。 5. 長芋は皮をむき、5mm角ぐらいに切る。 6. 里芋をマッシャーでつぶし、長芋を混ぜ、5~6個に分けて丸める。 7. 片栗粉をまぶし、余分な粉をけいたき落とし、180℃の油で揚げる。 8. 鍋にあんの材料を入れ、あたため、水溶き片栗粉でとろみをつける。 9. 器に里芋まんじゅうを入れ、あんをかける。 10. ゆずにさやいんげんを添える。 (三つ葉をさつゆで、結んで飾ってもよい)