

揚げ里芋の味噌和え



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
里芋(冷凍)	150g		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
いりごま	適量		

作り方

- ①里芋は電子レンジで解凍し(600Wで約5分目安)、水気をふき取る。
- ②①に片栗粉をまぶし、170℃の油で約5分間揚げる。
- ③粗熱を取り、「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を和える。
- ④器に盛り付け、いりごまを散らして出来上がり。

料理特徴

ほくほく里芋をカリッと揚げた味噌和えです。甘じょっぱいたれと里芋の相性が抜群の一品です。