

味噌がよく合う
サツマイモの味噌和え

材料（2人分）



さつまいも：1/2本

味噌：小さじ2

みりん：小さじ1

酒：小さじ2

すりごま：大さじ1

砂糖：小さじ1

作り方

- 1, さつまいもをよく洗い、皮がついたまま一口大の乱切りにします。
5分ほど水にさらしてアクをとり、水気を切ります。
- 2, お皿にさつまいもを並べ、ふんわりとラップをかけます。電子レンジ600Wで約4分温めて、竹串がスッと通るくらいまで柔らかくします。
- 3, ボウルに【和えごろも】の材料（すりごま、味噌、みりん、酒、砂糖）を入れ、よく混ぜます。
- 4, 温めたさつまいもが熱いうちに3のボウルにいれ、全体に和えごろもが均一に絡むように混ぜ合わせます。

一度煮てアルコールを取る！