

# サトイモの味噌田楽




## 材料（4人分）

サトイモ	… 中 8 個
味噌	… 大さじ 1 と 1/2
砂糖	… 大さじ 2
みりん	… 大さじ 1/2
すりごま	… 大さじ 2

## 作り方

- 1) 洗ったサトイモを竹串が通るくらい柔らかくなるまで蒸し、キッチンペーパーなどで拭き取るようにして皮を剥く。
- 2) フライパンに味噌と砂糖、みりんを入れて弱火にかけ、①のサトイモを加えてからめる。
- 3) すりごまを加えて軽く混ぜたらできあがり。

**ワンポイント!**



ホイルのまま、180℃のオーブンに入れ、火がとおってチーズに軽く焦げ目がつくまで焼く。

