

# ヤマトイモとねぎの 辛子酢味噌和え

埼玉県

桐原 かよ子



## 材 料

- ・葱...3cmぶつ切り
- ・ヤマトイモ...長さ3cmの拍子切り
- ・からし
- ・酢
- ・砂糖
- ・味噌

## 作り方

- ①湯を沸かして、ねぎを入れる。
- ② ゆで上がり寸前に、ヤマトイモをさっと入れ冷水にとる。
- ③ ザルで水切りし、その間にからし、砂糖、酢、味噌で好みの辛子酢味噌を作成し、和える。

## 工夫 した点

- ・ヤマトイモを熱湯にくぐす程度にしシャキシャキした食感を残す。