

料理名 **里芋おやき**

4 人分

調理時間 40 分



作り方

1. 里芋を茹でてつぶし、米粉と混ぜ、1 2 等分に分ける。
2. 黒毛和牛サラミ、スモッチ、生きくらげ、玉ねぎをみじん切りにする。
(スモッチは、飾り用としてスライス 4 枚を別にとっておく。)
3. 具材 1 から 3 までをそれぞれ混ぜ、塩を少々加える。
4. 具材 1 から 3 を 4 等分にして「1」の中に入れて、3 種類のおやきをつくる。
5. フライパンに米油をしき、「4」と水 1 カップを入れて、蓋をして蒸し焼きにする。

材料

◎生地

- ◆ 里芋 600 g
- ◆ 米粉 200 g

◎具材 1

- ◆ 黒毛和牛サラミ【和農産、風味堂】 2 枚
- ◆ スモッチ【半澤鶏卵】 2 個
- ◆ 生きくらげ【鈴木屋本店】 20 g
- ◆ 玉ねぎ 20 g

◎具材 2

- ◆ ご飯にかける生姜焼き【後藤屋】 30 g
- ◆ 生きくらげ【鈴木屋本店】 20 g
- ◆ 玉ねぎ 20 g

◎具材 3

- ◆ 山形おみづけわさび【三奥屋】 50 g
- ◆ 生きくらげ【鈴木屋本店】 20 g
- ◆ 玉ねぎ 20 g

- ◆ 塩 少々
- ◆ 米油 大さじ 2