

里芋の田楽



で時短レシピ

30分

ほっこりとした里芋に、甘みのある田楽味噌の美味しい組み合わせ。田楽味噌には赤味噌と、香り高く美味しいスペイン産エクストラバージンオリーブオイルを合わせました。

和  とスペイン  の融合のこの一皿は、ご飯のおかず、そしておつまみにもぴったりです。

材料 (2人分)

- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル 大さじ½
- 里芋 4個
- 赤味噌 大さじ3
- 黒砂糖 大さじ2
- みりん 大さじ1

作り方

1. 里芋はよく洗い泥を落とす。水気をペーパーで拭き取り、包丁で皮にひとまわり切れ目を入れる。
2. 鍋に里芋とかぶるくらいの水を入れて火にかける。沸騰したら中火にし、10~15分茹でる。
3. 竹串をさし、簡単に通るようになったら冷水に取り、押し出すように皮をむく。
大きければ半分に切って、小さければそのまま串に刺す。
4. 小鍋に赤味噌、みりん、黒砂糖とエクストラバージンオリーブオイルを入れて混ぜ合わせ、弱火にかける。
焦がさないように5分ほど練り混ぜる。
5. 里芋に串を刺し、4の田楽みそを塗る。最後にエクストラバージンオリーブオイルを上からひとかけして完成!



スペイン産 
オリーブオイル

WORLD LEADERS