

つぶし里芋の揚げだし

材料) 2人分

里芋4個 500gほど

塩ひとつまみほど

だし 200cc

A=濃口醤油・みりん各大さじ2

大根おろし大さじ4杯ほど

おろし生姜適量

片栗粉もしくは小麦粉適量

揚げ油適量



作り方)

1. 里芋は表面の土を洗い流し、鍋に入れ、かぶる程度の水を張って火にかける。沸騰したら火を弱め、表面がフラフラと揺らいでいるくらいの火加減で25分ほど柔らかめに茹でる。
2. 湯を捨て、熱いうちにペーパータオルなどでつかんで皮を剥き、そのまま握りしめて軽く潰す。
3. お好みで軽く塩を振り、小さめにざっくりまとめてお好みで片栗粉や小麦粉をまぶし、油で揚げる。粉をつけずに素揚げも軽くて美味しい。
4. 揚げている間に汁を作る。鍋にだし、Aを入れて火にかけ、沸騰したら火を止める。
5. 3をお碗に盛り付け、4をかけ、大根おろし、おろし生姜を添える。



←皮付きのままいつもより長めに茹でます。



←熱！熱い！と言いながら湯気がたっているうちにキッチンペーパーで掴んで皮をめくります。



←そのままぎゅっと握りつぶします。熱いけど楽しい・・・



←ほれ。潰れてるところ、潰れてないところ、さまざまなのが美味しい。



←それを一口サイズに丸めて片栗粉をつけておきます。
つけない素揚げだけでも美味しい。



←もうすでにお芋さんには火が通ってるので、表面がカラッとなったら
引き上げてオッケー。



←ふくふくしいねえ。生七味をまぶしても美味しい。



←揚げ出しは食べる直前に沸かすだけ。これ、冷凍できます。



←熱々を注いで、おろし大根や生姜を乗せても。