

食べてみんなかなあ 郡上の味（ころ芋の煮ころがし）



ころ芋の煮ころがし

ころ芋(小さいじゃがいも)	1kg
塩	少々
酒	200cc
砂糖	120g
しょうゆ	大さじ8
みりん	大さじ4
サラダ油	大さじ4

- 1.ころ芋を皮のまま洗い、塩をまぶして軽くもみます。
- 2.ころ芋を鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れて、火にかけます。沸騰後5分ほど茹で、(竹串が軽く通るくらい)ざるにあげます。
- 3.鍋に油をひき、茹で上がったころ芋を入れ弱火で炒めます。時々、鍋をたびて、芋全体に油をなじませます。
- 4.芋全体に、しわができ始めたら調味料を入れ、落としふたをして弱火で30分程煮ます。時々、鍋をたびて、芋全体に味を含ませます。

★ワンポイント

- ・時々、鍋をたびて、芋全体に味をなじませます