

1人前：約174kcal

## さといも団子のしいたけ館

### ●材料(2人分)

さといも	4個	みりん	大1
塩	ひとつまみ	しいたけ	2枚
片栗粉	適宜	片栗粉	大1
		絹さや	4枚
だし汁	250cc		
薄口醤油	大1	揚げ油	適宜



割れにくい樹脂の食器シリーズ。お子様も安心してお使いいただけるよう品質にもこだわりました。大人な色味と使いやすい形状でデイリーシーンにもぴったりです！11月号にて、パープルのセバレートプレート、ボウル、マグカップをセットにして3名様にプレゼント致します。お楽しみに♪



### ●作り方

- ①さといもは柔らかくなるまでたっぷりの湯で茹で、熱いうちに潰しておきます。塩を加えて混ぜ合わせたら小判形にまるめて片栗粉をつけ200度の油でこんがりきつね色になるまで揚げます。
- ②鍋にだし汁と薄口醤油・みりん・しいたけをあわせて火にかけ沸騰したら片栗粉は水大2で溶いて加え、とろみをつけます。二等分にした絹さやを入れて火を止め、器に盛った①にかけてできあがり。