

味噌風味のさといもだんご

ねっとりしたおだんご、スナック感覚でどうぞ



材料(4人分)

里芋	……	300g
塩	……	小さじ 1/4
長ねぎ	……	1/2 本
赤味噌	……	大さじ 1
砂糖	……	大さじ 1
みりん	……	大さじ 1

作り方

- 1 里芋はよく洗い、皮付きのままレンジ 600W で 8-10 分加熱して柔らかくする。
- 2 1 の里芋は皮をむいてボウルに入れつぶし、塩を加えなめらかになるまで混ぜる。
- 3 長ねぎはみじん切りにする。
- 4 耐熱ボウルに、3 味噌、砂糖、みりんを入れてよく混ぜ、レンジ 600W 1 分で加熱する。
- 5 2 の里芋を 10 等分にする。4 を中心に包み丸く調えて団子を作る。
- 6 5 をオーブントースターで 5-6 分、表面に焼き色がつくまで焼く。