

我が家の地酒に合うレシピ教えます！

その1

お住まい

市内

投稿者

浅野 眞理子 様

レシピ（献立、メニュー）の名前

里いも ゆずまんじゅう

該当要件（いくつでも）

- ① 我が家の秘伝料理
- ② 安価で簡単な料理
- ③ 地元食材使用料理
- ④ 冬場に合うメニュー

用意する材料
＜4人分＞

A・・・里いも（皮をむいてゆでたもの）200g
B・・・鶏ひき肉80g
C・・・しいたけ（中）1ヶ
D・・・しらたき80g
E・・・ゆずみそ大さじ2
F・・・ゆずの皮少々
その他・・・砂糖小さじ1、しょうゆ大さじ1、片栗粉少々

調理法

- ① Aをつぶして4等分する。
- ② Dを予めゆでた後、よく湯を切っておく。
- ③ C、Dを粗みじん切りし、Bと一緒に炒め、砂糖、しょうゆを加え、水で溶いた片栗粉を混ぜ込む。
- ④ Aをおまんじゅうの皮のように丸く伸ばし、4等分した具材を入れて包み込み丸く成形する。
- ⑤ Eを表面に塗り、上にFを乗せて完成。

結城の地酒と合う理由

冬に旬の食材里芋とゆず味噌との相性が良い。おもてなしの料理として最適で、親戚や友人が集う酒の席で作るとおいしいと喜ばれる。すっきりとした味わいのお酒にぴったりで具材もヘルシーなのでカロリーが気になる方にも是非。

調理所要時間

15分

材料費

260円（4人分）

事務局から

独創性がなかなか高い一品です。親戚や友人が集う場に手作りの心のこもった料理を提供する。これこそが「ご馳走」ですね♪