11/10(火)　なめこと山芋のすり流し

長崎 諫早市 なかしま

（材料）
中嶋屋本店「うまかだし混合」１パック
水：５００ｍｌ
なめこ：２０～３０ｇ
山芋：５０ｇ
うすくち醤油：大さじ1
みょうが：適量
三つ葉：適量

① なめこは洗って水気を切る。山芋は皮をむく。

② 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で５分煮出す。

③ パックを取り出し、なめこを加える。

④ 山芋を鍋に直接すりおろし、うすくち醤油を加えて煮る。

⑤ お椀によそって、刻んだみょうがと三つ葉をあしらう。