

## 9/29 (木) 山芋のステーキジンジャーソース (ゆき さん)

(材料2人分)

山芋 (1.5 cm厚さの輪切り) : 6枚  
塩こしょう : 少々  
サラダ油 : 大さじ2

(ジンジャーソース)

A { 生姜のみじん切り : 50 g  
おろしたまねぎ : 50 g  
おろしにんにく : 小さじ1/2弱  
粉末だし : 小さじ1/2  
濃口醤油 : 180ml  
みりん : 180ml  
酒 : 90ml  
ハチミツ : 大さじ2

おろし生姜 : 50 g

(トッピング)

大葉 : 適量  
刻み海苔 : 適量

- ① 山芋は皮をつけたまま、1.5 cm厚さの輪切りにして、酢水にさらしアクを抜いて、水気を拭いておく。
- ② 生姜は50 g ずつみじん切りとすりおろしにする。たまねぎはすりおろす。大葉は千切りにして、水にさらして水気を切る。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①の山芋を入れて、塩こしょうをふり、両面を少し焼き色がつくまで焼く。
- ④ 鍋にAを入れて、ひと煮立ちさせ、最後に②のおろし生姜を入れて火を止める。
- ⑤ ③の山芋に焼き色がついたら、器に盛り、残ったフライパンに、④を適量 (お玉一杯程) 入れて火にかけ、フツフツとなったら、器に盛った山芋にかけて、刻み海苔と、②の大葉をのせる。

\*残ったジンジャーソースは冷蔵庫で7日間程保存ができ、魚や肉のソテーのソースに合います。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。