

いもづるの佃煮

網野町新庄 梅田とよみ

材 料

いもづる..... 1kg

酒..... 180cc

しょうゆ..... 180cc

砂糖..... 50g

水あめ少々

作 り 方

いもづるを 1晩水につける。

天日に 1日干し、しなっとさせる。

3cmくらいに切り、酒と煮る。沸騰したらしょうゆ、砂糖を入れて弱火で煮つめる。

仕上げに水あめ少々でからませる。

メ モ

いもづるはサツマイモのつるを使う

干すので、歯ごたえが良くなる。

好みでゴマ、ちりめんじゃこ、山椒の実などを入れてもよい。

いる道具