

## ■ 里芋まんじゅう (山口東部の郷土料理)



### ○ 材料 (4人分)

里芋	…500g
片栗粉	…大さじ 2
鶏ミンチ	…60g
椎茸	…1 枚
[A] 酒、みりん	
醤油、砂糖	…各小さじ 1
[B] 錦のおいしい水	…2 カップ
シマヤだしの素	…適宜
みりん	…大さじ 1
醤油	…小さじ 2
塩	…少々
水溶き片栗粉	…適宜

### ○ つくり方

- [1] 里芋は蒸して裏漉しし、片栗粉を混ぜます。
- [2] [A]の調味料で鶏ミンチとみじん切りにした椎茸を炒り、そぼろにします。
- [3] [2]を[1]の芯にして丸め、10分蒸します。
- [4] [B]を煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛った[3]にかけます。