



米沢流 いも煮



芋煮の作り方

- ①牛肉、きのこも食べやすい大きさに切り、ネギは鍋物用に斜め切りする。
- ②鍋に水を入れ、里芋、こんにゃくを入れます。
- ③里芋が柔らかくなったら、灰汁を丁寧につくいで取る。
- ④米沢牛を入れ、灰汁が出たら丁寧につくいで取る。
- ⑤箸で里芋を刺してみて、芯がなくなったらいも煮のたれ※で味付けする。
- ⑥一煮立ちしたら、ネギ、きのこを入れ、味を調整する。
- ⑦お好みで、最後に味噌を入れる。
←「旨味・風味」が違います！！米沢流の特徴です。

残ったつゆに、うどんを入れれば
「米沢牛煮込みうどん」の出来上がり！
是非、お試し下さい！

《参考》

芋煮のたれの作り方

しょう油	...大さじ4
砂糖	...大さじ1.5
酒	...大さじ2
みりん	...大さじ1

※たれは、半分ほど入れていただき、味を見ながら、少しずつ足してください。



もう一度あの感動を

道の駅よねざわ オンラインショップ

<http://shop.michinoeki-yonezawa.jp/>

