

ただいま



Eat Well, Live Well.

Aj

AJINOMOTO



娘は小さい頃、野菜が嫌いで、
ごはんもあまり食べてくれなくて。あれこれ工夫しました。
パーンと強火で味をしみ込ませるだけなのに
好みの味だったんでしょうね。
「里芋のがいい!」と頼まれてよく作りました。
大人になった今でも、私の作る料理を食べて、
「ママの味、天才」なんていうの。それだけで幸せ。

【山本家の里芋とイカの煮物】

- ①里芋は洗って皮をむき、ひと口サイズにカットします。
- ②里芋は塩でもみ洗いして、滑りを取ります。
- ③里芋を茹でて、ザルにあげます(2回繰り返し)
- ④里芋を、しょうゆ、水、砂糖、みりん、ほんだし、酒(量は適当)で、柔らかく味がしみ込むまで煮ます。
- ⑤下処理したイカを加えたら、パーンと強火にして味をしみ込ませます。
- ⑥器に盛りつけ、ゆずの皮を散らします。

会って、食べて、笑って。



おかえり

#忘れられない実家ごはんを、話そう。 | 大好きな料理や家族との思い出などを募集中です。詳しくは <https://www.ajinomoto.co.jp/event/jikkagohan/>

