

タコと里芋の煮物

材料	分量 (4人分)	作り方
タコ	150g	① 里芋は皮をむき、一口大に切る。 ② タコは足3cm幅、頭一口大に切る。 ③ 鍋にだし汁を入れ、里芋を中火で5分煮る。 ④ 里芋に火が通っていたら、☆とタコを入れ、煮汁が半分になるまで中火で5分煮る。 ⑤ 器に盛りつけ、小ネギを散らす。
里芋	300g	
小ネギ	適宜	
☆だし汁	400ml	
☆酒	大2	
☆みりん	大2	
☆しょう油	大2	
☆砂糖	大1	