

# 里いものすりおろし汁

## 材料（4人分）

- 里いも（中）…………… 4個
- 卵…………… 1個
- 小ねぎ…………… 4本
- にんじん…………… 1/3本
- 出し汁…………… 3カップ
- かつおぶし…………… 15g
- 薄口しょう油…………… 大さじ1
- 塩…………… 小さじ1/2
- 酒…………… 小さじ1



## 作り方

- 1 里いもは皮をむき小さく切る。にんじんはいちょう切り。
- 2 卵、かつおぶしと一緒にミキサーにかける。  
(里いもをすり鉢ですり、卵とかつおぶしのみじん切りを混ぜてもよい)
- 3 出し汁に、にんじんを入れ火にかける。
- 4 にんじんが煮えたら薄口しょう油、塩、酒で味を調え、2を流し込み5分ほど煮込む。
- 5 小口切りにしたねぎを入れて火を止める。