

こいものゆずみそでんがく



材 料	5 人分
☐ 八つ頭こいも	1 kg
☐ ゆずみそ	
みそ	200g
ゆず（大）	半個
すりごま	大さじ 2
砂糖	70g
酢	大さじ 2

[作り方]

1. こいもはよく洗って、皮つきのままやわらかくゆでます。
2. ゆずの皮の色づいたところだけうすくむいて、細かくきざみます。
3. すり鉢にみそ、ゆず、すりごま、砂糖を入れて酢を少しずつ加えながらよくまぜます。
4. ゆでたこいもの皮をむいて、5～6個ずつ金串にさし、ゆずみそをつけて、卓上コンロに金網をのせ、焼きながら食べます。