

# 長芋スライスのカニ風味あんかけ



## < 材料 >

◎山芋スライスカット…240g  
カニカマ…3～4本  
お好みのキノコ…1/2パック  
白だし…45ml 水…180ml  
酒…大さじ1 片栗粉…小さじ2

## < 作り方 >

- 1.山芋スライスカットを素揚げ、もしくは揚げ焼きにする。
- 2.鍋に水と白だし、酒を入れ沸騰させる。
- 3.刻んだキノコ、カニカマを入れ、キノコに火が通ったら水溶き片栗粉を入れ、よく混ぜる。
4. 1を器に盛り、あんをかけて、ねぎを振ったら完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods