

# 山かけ丼

材料	分量（4人分）
丸いも	1/2個
プロだし	100cc
薄口しょう油	70cc
青のり	少量
水	50cc

## 《作り方》

1. 丸いもは皮をむき、すり鉢でする。
2. 出し汁(プロだし+水)を少しずつ入れ、すった丸いもをのばす。
3. 薄口しょう油は味を見ながら少しずつ加える。
4. 器にご飯を盛り、丸いもをかけて青のりをふって出来上がり。

### 【ポイント】

- ①丸いもはねばりが強いので、出し汁は少しずつなじませましょう。
- ②濃口しょう油でも構いませんが、山かけが黒くなるので、薄口しょう油がおすすめです。

