

大根のそぼろあんかけ



材料 (1人前)

大根…1/2本 胡麻さばふりかけ…160g 小ネギ…適量

A 水…4カップ みりん…大さじ3

砂糖…大さじ2 酒…大さじ2 ほんだし…小さじ2

B 醤油…大さじ4 塩…少々 水…大さじ2

C 水…大さじ2 片栗粉…小さじ2

1. 大根は2cm幅の輪切りにし、皮をむいて面取りをし、片面に十字の隠し包丁を入れます。
2. 鍋に1の大根、たっぷりの水を入れてかために下茹でをし、湯を捨て、Aとふりかけを加え、大根が軟らかくなるまであくを取りながら煮ます。
3. Bを加え大根に味がしみこむまでさらに煮ます。
4. Cの水溶き、片栗粉でとろみを付けて器に盛り小ネギを散らしたら完成です。