

だしがしみ込んだ大根が美味しい

ふろふき大根



調理時間 約 45分

材料 4人分

大根 500g

米のとぎ汁 ひとひた
(または水と米)

A 水 500cc
白だし 大さじ3
昆布 1切れ

B 白みそ 大さじ2
酒 大さじ1
砂糖 大さじ2

ゆず(皮) 少々

作り方

1. 大根は3~4cmの厚さに切り、皮を厚めに剥きます。
2. 鍋に1と(かぶるくらいの米の)とぎ汁を入れて下茹でします。竹串が通るくらいまで下茹でしたら、取り出し水洗いします。
3. 鍋にAと2を入れて火にかけます。沸騰したら弱火にし、落とし蓋をして中火~弱火で20分加熱、消火。10分減圧。
4. 鍋にBを入れて弱火にかけ、とろみがつくまで焦げないように混ぜます。
5. 器に大根を盛り4をかけ、ゆずの皮を散らします。