



簡単！ふろふき大根



材料（2人分）

大根・・・1／4本
米のとぎ汁・・・適量

<みそだれ>

味噌・・・30グラム
麵つゆ・・・大さじ2
水・・・大さじ2
酒・・・大さじ2



作り方

<大根>

- ①大根を3cm幅の輪切りにして皮を厚めに剥く。
- ②鍋に大根を入れ、大根にかぶる位、米のとぎ汁を加えて煮る。煮立ったら弱火で30分位大根が柔らかくなるまで煮る。
- ③汁気をきって器によそう。

<みそだれ>

- ①別鍋に<みそだれ>の材料を全て入れてよく混ぜる。
- ②味噌が溶けたら火を点け、弱火でとろみがつくまで煮込む。
・大根にみそだれを適量のせて完成。



簡単！ふろふき大根



みそだれは焦げ付きやすいので注意してください。