



# 聖護院ダイコンと豚バラのおでん煮

## 材料（2人分）

聖護院ダイコン・・・1／2個

豚バラ・・・200g

おでんの素・・・1袋

水・・・適量

## 作り方

- ① 聖護院ダイコンを洗い、半分に切る。それを8等分のくし切りにしてから、厚めに皮を剥く。さらに1～2cmの大きさに切る。
- ② 鍋に多めの水を入れ、①をゆでる。  
①に火が通り透明になったら、おでんの素を入れる。
- ③ 食べやすい大きさに切った豚バラをくわえる。
- ④ 豚肉に火が通ったら出来上がり。



# 聖護院ダイコンと豚バラのおでん煮



煮崩れしにくいので面取りいらずです！