

ふるふき大根

材 料

大根..... 500g

だし昆布..... 30cm

砂糖.....大さじ4
酒.....大さじ2
みりん.....大さじ2
だし汁.....大さじ3
みそ..... 100g
ゆず.....少々

作 り 方

大根は皮をむいて3cmの厚さに切り、面取りをする。

土鍋に昆布を敷き、大根を並べてひたひたの水を入れ、隠し味に塩・みりんを少々入れて30分煮る。

ゆず味噌は、調味料を鍋に入れ、火にかけて、とろりと練り上げる。火から降ろしてすりおろしたゆずを混ぜる。

あつあつの大根にゆず味噌をつけて、いただく。

メ モ

いる道具

土鍋

◆大根の葉の佃煮◆

大根の葉3わはさっとゆでてかたく絞り、みじん切りにする。

しょうがを千切りしたもの少量とごま油大さじ1とで炒める。

油揚げ1枚は細かく切り一緒に炒める。酒大さじ2、みりん大さじ5、しょうゆ大さじ4で味付けし、火を止める。

から煎りしたかつおぶし6g、切りゴマ大さじ3、酢大さじ1をいれる。

(丹後町遠下 松井八重子)