

ふろふき大根

ホクホク美味しい大根を、讃岐味噌で更に美味しく。

●材料

| | | |
|-----------|-----|-----|
| 大根 | 1 | 本 |
| 昆布 | 1 | 枚 |
| ★サヌキ白みそ | 大さじ | 2 |
| ★砂糖 | 大さじ | 1 |
| ★酒 | 大さじ | 1 |
| ★みりん | 大さじ | 0.5 |
| ☆イヅツお料理みそ | 大さじ | 2 |
| ☆砂糖 | 大さじ | 3 |
| ☆酒 | 大さじ | 1 |
| ☆みりん | 大さじ | 0.5 |
| 白ごま | | 適量 |



●作り方

大根は2～3cmの輪切りにし、皮は厚めに剥く。断面に隠し包丁を切り込んでおく。
鍋に昆布と大根を入れ、大根が十分漬かる程の水を入れて中火にかける。
煮立てば弱火にして30分ほどじっくり炊く。竹串がスッと通れば大根は完成。
小鍋に★を入れ、弱中火にかけ鍋底を混ぜるように焦がさないように2～3分煮詰める。
☆も同様に煮詰める。ぽってりした状態になればタレの完成。
煮た大根を器に盛り、それぞれのタレをお好みの分量をかけ、白ごまを振り完成。

●ワンポイント

大根の皮は、繊維の輪を落とすように厚めに剥くと舌触りの良い大根煮が作れます。
タレの砂糖はお好みに合わせて加減してください。



株式会社イツツミソ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230

