

ふろふき大根



料理特徴

秋田こまち味噌を使用した、コクと甘味のあるみそだれのふろふき大根です。みそだれは田楽などにもお勧めです。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
大根	400g		
米	大さじ2		
昆布	10g		
<みそだれ>			
秋田こまち味噌	大さじ4		
砂糖	大さじ4		
酒	大さじ2		
みりん	大さじ2		

作り方

- ①大根は皮をむいて3cmの輪切りにしたら、面取りをして片面に十文字の切り込みを入れる。
- ②鍋に大根・米を入れてかぶるくらいの水を注ぎ、中火にかけ、20分程茹でる。硬さが少し残るくらいになったら取り出して軽くすすぐ。
- ③鍋に②の大根と昆布を入れ、しっかりと浸かるくらいに水を注ぐ。火にかけて煮立ったら弱火で30分程度、軟らかくなるまで煮る。
- ④別の鍋に<みそだれ>の材料を合わせて弱火にかける。ヘラで混ぜ、煮詰まったら③の大根と一緒に皿に盛り付けて出来上がり。