

大根煮



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
大根	350g		
匠味白だし	40g		
水	400ml		
さやえんどう	適量		

料理特徴

だしの旨みが口の中でじゅわっと広がる大根の煮物です。上品な色に仕上がります。

作り方

- ①大根は皮をむいて3cm幅の輪切りにしたら、面取りをして片面に十文字の切り込みを入れる。
- ②鍋に大根を入れてかぶるくらいの水を注ぎ(分量外)、中火にかける。
- ③1時間程茹で、硬さが少し残るくらいになったら取り出す。
- ④鍋に③の大根・匠味白だし・水を入れて火にかけ、煮立ったら落とし蓋をして弱火で30分程度煮る。
- ⑤器に④を盛付け、茹でたさやえんどうを添えて出来上がり。