

ふろふき大根



材料 (4~5人分)

大根 12cm

昆布 15cm

米のとぎ汁

赤味噌 大さじ4

砂糖 大さじ4

出し汁 1 1/3

柚子 1個

作り方

1. 大根を4等分に輪切りにして皮を厚めにむく。
2. 煮崩れしないよう切り口の角を面取りし、片面に十字を入れ、水に10分位さらす。
3. 鍋にとぎ汁をそそぎ、②の大根を入れ沸騰したら中火にして10~15分茹でて大根を取り出す。
4. 鍋に昆布を敷いてたっぷり水を入れ③の大根を並べ、弱火で柔らかくなるまで20分位煮る。
5. 柚子味噌は鍋に赤味噌、砂糖、出し汁を弱火でかき混ぜながらつやよく煮上げ、火からおろして柚子の絞り汁を加えてとろりをさせる。
6. 器に大根をのせ、柚子味噌をかけ柚子の皮の千切りをのせる。

ポイント&その他