



## 作り方

- 1 大根の皮をむき、薄くスライスする。トマト、ベーコンは切っておく。
- 2 米粉に水を加えながら混ぜる。
- 3 隙間、米粉を流してうめる。
- 4 フライパンにオリーブ油をひき、米粉の生地を薄くつけた大根を円を描くように重ね合わせて焼く。ひっくり返して裏も焼く。
- 5 表面にピザソースを薄くぬり、ベーコンとトマトを散らす。
- 6 ピザ用チーズをのせ、ふたをして、チーズがとけるまで焼く。
- 7 セルフィーユを散らして完成！



### ★おいしい大根の見分け方

- ① 葉や切り口がみずみずしいもの
- ② 皮につやとハリがあり重みのあるもの
- ③ ひげ根の穴が深くないもの
- ④ 色味がしっかりとついているもの

### ★保存方法

葉を切り、新聞紙に包んで冷暗所で保存  
カットものはラップに包み、野菜室で保存

主に県北部から吉野川流域で作られ、甘くて辛味の少ない青首大根が人気。

葉に近い部分は甘みが強く、サラダにおすすめ。

先の方は辛味が強く、おろしや漬物向き。真ん中はおでんや煮物に適している。