



【大根のだし煮】



原田美千代(はらだみちよ)さん

材料 (2人分)

大根	350g	砂糖	大さじ 1
豚こま切れ肉	120g	酒	大さじ 1
しいたけ	4 枚	しょうゆ	大さじ 1/2
にんじん	70g	水	400ml
小ねぎ	少々	水(下ゆで用)	800ml
だししょうゆ	大さじ 2	砂糖(下ゆで用)	大さじ 1
みりん	大さじ 2		

手順

- (1) 大根の皮をむき、2センチ幅の輪切りにする。
さらに半分に切り、面取りをする。
- (2) 鍋に下ゆで用の水と砂糖、大根を入れ、中火で 20 ～ 30 分ゆでる。
ゆであがったら、大根をザルにあげる。
- (3) にんじんは皮をむいて一口大に切る。しいたけには飾り包丁を入れる。
ねぎは 2 ～ 3 ミリの小口切りにする。
- (4) フライパンに豚肉を入れ、中火で炒める。
火が通ったら、大根、にんじん、しいたけ、水、だししょうゆを入れて煮る。
途中でアクを取りながらひと煮立ちさせる。
- (5) 酒、みりん、砂糖、しょうゆを入れ、落とし蓋をして弱火で 20 分ほど煮る。
途中でアクをとり、具材が柔らかくなったら、器に盛り、ねぎを散らして完成。