



【大根のおやき】



黒田 菜美(くろだ・なみ)さん

材料 (2人分)

大根	300g	塩	小さじ 2/3
大根の葉	30g	(大根の葉の塩もみ用)	小さじ 1/3
ウインナー	50g	(おやきのタネ用)	小さじ 1/3
ピザ用チーズ	30g	粗びきこしょう(黒)	小さじ 1/3
かたくり粉	大さじ 3		
牛乳	大さじ 2		
べに花油	大さじ 1		

手順

- (1) 大根は皮をむく。1/6 はすりおろすし、軽く水気をとっておく。
残りは長さ 5 センチほどの細切りにする。大根の葉は小口切りにし、塩もみして、水分が出てきたら、水気を絞りとっておく。
- (2) ウインナーは 5 ミリ幅の斜め切りにする。
- (3) おやきの生地を作る。
ボウルに細切りにした大根、すりおろした大根、ウインナー、かたくり粉、牛乳、塩、粗びきこしょうを入れて、よく混ぜ合わせる。
- (4) フライパンに、べに花油を入れて、中火で熱し、生地を流し込む。焼き色がついたら裏返し、ピザ用チーズをのせる。さらに蓋をして弱火で 5 分程蒸し焼きにしていく。
- (5) 焼き終わったら、器に盛り付け、大根の葉を散らしたら完成。