



ふろふき大根ーゴマ味噌添え

冬の美味しい大根が手に入ったら、やっぱり“ふろふき大根”。大根の田楽を楽しんだ後、味噌がおだしに溶けて、最高のおつゆになります。

材料（2人前）

おだしのパックじん（赤） 1パック

水 400cc

大根 5cm × 2個

ねぎ お好みの量

《ゴマ味噌》

大根の煮汁 大さじ2

味噌 大さじ1

ゴマ 大さじ1

みりん 大さじ1

酒 大さじ1

※味噌はご自宅にあるものや
お好みのものをお使いください。

作り方

- 1 大根は輪切りにし、十字に切り目を入れ、下茹でしておく。
- 2 鍋に水、おだしのパックじん（赤）と大根を入れて炊く。ふつふつとしてきたら落し蓋をして、大根がしっかり柔らかくなるまで炊く。
- 3 フライパンに大根の煮汁、すりゴマ、味噌、みりん、酒を入れ、混ぜながら少し煮詰める。
※煮詰めると酒のアルコール分がとんで、まろやかに仕上がります。
- 4 大根に味噌をぬり、たっぷりのおだしを味噌にかからないように入れて、出来上がり。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）