

大根と油揚げの煮びたし



材 料 (4 人 分)

大根葉(先の葉っぱの部分)	…1把
油揚げ	……………1枚
白だし	…………… 大さじ1
みりん	…………… 小さじ2
しょう油	…………… 小さじ1

作 り 方

- 1) 大根の葉の部分は洗ってから、たっぷりの湯でさっとゆで、水で冷やす。
- 2) 油揚げは、オーブントースター(焼き網でもよい)で両面を軽く焼き、キッチンペーパーで油を拭いて1cm幅に切る。
- 3) 鍋に水1.5カップと調味料を入れ、油揚げを入れ5分くらい弱火で煮る。
- 4) 大根葉を加え、煮立ったら火を止め、しばらくおいて味をなじませる。