

大根リゾット

【材料】

- ・大根 10 c m (1 c m角に切る)
- ・ベーコン 2枚
- ・コンソメ 1/2個
- ・米 1カップ (洗わない)
- ・水 3カップ
- ・パルメザンチーズ 30 g
- ・バター 20 g
- ・塩、こしょう 少々

【作り方】

- ①フライパンでベーコンを炒めてから大根、米をいれて更に炒める。
- ②水とコンソメを入れて沸騰してきたら弱火にして15分煮る。
- ③バター、パルメザンチーズ、塩、こしょうで味を整える。



大根もち

【材料】

- ・大根 500 g
- ・片栗粉 大さじ5
- ・みりん、しょうゆ、砂糖
各大さじ1

【作り方】

- ①大根をすりおろしてからざるに入れておく。
- ②大根をボールに移してから片栗粉を入れる。
- ③フライパンに油をしき、スプーンでまとめながら両面を焼き目がつくように返しながら焼く。
- ④みりん、しょうゆ、砂糖をからめる。

大根ステーキ

- ・大根 (切れ目を入れてからレンジで10分弱)
- ・バター、しょうゆ (適量) → 大根をフライパンで焼き、バターとしょうゆを入れる。

大根スープ

- ・大根 (千切りにする)
- ・しめじ、エノキなどのきのこ
- ・卵
- ・コンソメ、塩、こしょう → コンソメスープに大根、きのこを入れて、沸騰したら卵を流し入れ、塩・こしょうで仕上げる。

大根の皮のきんぴら

- ・大根の皮
- ・しょうゆ、みりん、白ごま、ごま油