

おでん大根のピリ辛煮

<< お酒にもお弁当にもピッタリのピリ辛醤油味 >>



----- 材 料 (2 人分) -----

おでん大根	1/2 本 = 450 g
大根の内葉	適量
赤唐辛子の輪切り	1 本分
ゴマ油	大さじ 2/3

A

A	砂糖	大さじ 1
	醤油	大さじ 2
	日本酒	大さじ 1
	水	大さじ 4
	顆粒だし	少々

----- 作 り 方 -----

- ① おでん大根は 2 cm 幅に切り、皮をむいて一口大に切る。大根の葉は 3 cm 長さに切る。
- ② 鍋にゴマ油を熱し、大根を入れて 1 ~ 2 分間炒める。赤唐辛子、A を合わせたものに加え煮立ったら弱火に落とす。大根の葉を加え、蓋をして 8 分間煮込む。

※POINT

辛味が苦手な場合は、盛り付けてから赤唐辛子を飾って下さい。

