

大根 X=2-

トトロ大根と豚ひき肉煮 4人分

材料

(大根	400g
豚肉ひき肉	400g

煮汁

(だし汁	400ml
しょう油	大2
酒	大2
みりん	大2
すりおろししょうが	大2
砂糖	大2

水溶性片栗粉 大4

小ねぎ(小ねぎ) 少々

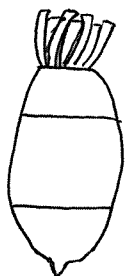
作り方

準備 大根の皮をむいておきます。

1. 大根は1cm幅の半切りにします。
2. 鍋に 大根、豚ひき肉、煮汁の材料を入れ混ぜ合わせ。弱火で煮立たせます。アクをとり。フタをして中火で大根がやわらかくなるまで 20分程度煮込みます。
3. 弱火にし、水溶性片栗粉を入れとろみがついたら火から下します。
4. 器に盛り付け、小ねぎを散らして完成です。

大根の冷凍保存

1. 大根の皮をむき、用途に合わせて切る。
2. ヘーパータブルで水気を拭き取り、使いやすい量に小分けにし、ラップで包む。
3. 冷凍用保存袋に入れ口を閉じて冷凍する。
冷凍庫で2週間程度保存可能。



← 葉の部分 油と相性が良い

← 葉元の部分 生でいたはるのか？

← 中間部分 煮物にむきたり

← 先端部分 辛味が強め 汁物に！