

紅芯ダイコンと根菜類の 蒸しバーニャカウダ

中国ダイコンのレシピ



新食感！？ 蒸してもおいしい！！

材料（作りやすい量）

ダイコン「天安紅心2号」…1/2 個
レンコン……………1/2 個
ジャガイモ……………2 個
市販のバーニャカウダソース…適量

作り方

- ① ダイコン、ジャガイモは皮をむいて食べやすい大きさに切り、レンコンは皮をむいて輪切りにします。
- ② 蒸気が立った蒸し器に切った野菜を入れ、ジャガイモに竹串がスッと通るまで蒸します。
- ③ 温かいうちにバーニャカウダソースにつけて、いただきます。