

ダイコンステーキ

ダイコンのレンビ



ダイコンの新しいおいしさを味わえる
カンタン料理

材料（作りやすい量）

＜洋風＞
ダイコン……………お好みで
固形スープの素……………1個
水……………1・1/2カップ
バター……………適量
粗びきコショウ……………少々

＜和風＞
ダイコン……………お好みで
だし汁……………1カップ
酒、みりん、しょうゆ……………各大さじ1
サラダ油……………適量
しょうゆ……………少々

作り方

＜洋風＞

- ①ダイコンは1 cm 厚さの輪切りにします。鍋に水、固形スープの素、ダイコンを入れ火にかけます。
- ②ダイコンがやわらかくなったら取り出し、フライパンにバターを熱してダイコンを焼きます。ほどよい焼き目がついたら器に盛り、粗びきコショウをふります。

＜和風＞

- ①ダイコンは1 cm 厚さの輪切りにします。鍋にだし汁、酒、みりん、しょうゆ、ダイコンを入れ火にかけます。
- ②ダイコンがやわらかくなったら取り出し、フライパンにサラダ油を熱してダイコンを焼きます。ほどよい焼き目がついたらしょうゆを鍋肌から回し入れ、香ばしい風味をつけて器に盛ります。

ワンポイント

和風ダイコンステーキに、ウナギの蒲焼きを重ねて器に盛れば、豪華なおもてなしに。ダイコンの煮汁を張り、白髪ネギを飾ります。お好みで七味唐辛子をふっても。