

ふろふきダイコン ユズ風味肉みそ添え

ダイコンのレンビ



冬自慢の優しい甘みとユズの香りが絶妙

材料 (4人分)

「冬自慢」ダイコン	12cm
だし昆布	5cm
酒	大さじ2
ユズ	1/2個
鶏ひき肉	300g
酒	大さじ3
A (みりん)	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
西京みそ	100g
砂糖	大さじ1

作り方

- ①「冬自慢」は3 cm 厚さの輪切りにして皮をむき、面取りをして鍋に入れます。米のとぎ汁をたっぷりと加えて強火にかけ、煮立ったら中火にして 20 分ほどゆでます。
- ②(1)の「冬自慢」に透明感が出てきたらぬるま湯でよく洗って水気を切ります。
- ③鍋にだし昆布と水4カップを入れてしばらく置き、昆布が戻ったら(2)の「冬自慢」を並べ入れ、中火にかけます。煮立ったらやや火を弱め、酒を加えて「冬自慢」がやわらかくなるまでコトコトと 30～40 分煮ます。
- ④ユズは表皮を薄くむいて仕上げ用に松葉ユズを4個作り、残りはみじん切りにします。果汁は絞ります。
- ⑤鍋に鶏ひき肉を入れて A の調味料を加え、菜箸4～5本でよく混ぜ合わせます。全体になじんだら混ぜながら中火にかけ、ボロボロになったら西京みそと砂糖を加えて、木べらで練りながら4～5分煮ます。最後に(4)のみじん切りのユズと果汁を加えてサッとひと煮して火を止めます。
- ⑥器に(3)の「冬自慢」を盛りつけて煮汁を少し張り、(5)の肉みそをたっぷりとのせて松葉ユズを飾ります。

ワンポイント

肉みそは作りやすい量なので、少し残りますが、ゆでたジャガイモやブロッコリーに添えてどうぞ。

(料理：熱田陽子 写真：大前信明)