

# 「冬自慢」の ふろふきダイコン

ダイコンのレンビ



ダイコンの甘みやうまみが  
しみじみ味わえます！

## 材料 (4人分)

ダイコン「冬自慢」…約 24cm (8切れ分)  
 米……………小さじ 1  
 だし汁……………800 cc  
 塩……………小さじ 1/4  
 〈ゆず味噌〉  
 ユズ……………1 個  
 西京味噌……………200 g  
 みりん……………大さじ 3  
 酒……………50 cc

## 作り方

- 1 「冬自慢」は厚さ約 3 cm の輪切りにし、厚めに皮をむきます。面取りをして、片面に深さ 1 cm くらいの十文字の切り目を入れます。
- 2 鍋に米と「冬自慢」、「冬自慢」がかぶるくらいの水を入れて火にかけ、20 分ほどゆでます。やわらかくなったら水に取り、一度洗い流します。
- 3 だし汁に塩を入れて味を調えたら、2 を入れ落しブタをして中火にかけます。煮立ったら弱火で 40 分ほど煮込みます。
- 4 ユズは皮をむき、飾り用に千切りにしたものを少し残し、あとは細かく刻んでおきます。
- 5 鍋に西京味噌、みりん、酒を入れて混ぜ合わせます。鍋を弱火にかけ、木べらなどを使ってじっくりと練ります。味噌を木べらなどで持ち上げ、ポタッと落ちるくらいになったら火からおろし、冷ましてから 4 を加えます。
- 6 炊き上がった「冬自慢」にゆず味噌をたっぷりのせ、千切りのユズを飾ります。