

大根のお雑煮

ダイコンのレシピ



大根の梅の花が華やか!!

材料 (4人分)

切り餅	8枚
鶏肉	1/2枚
ダイコン	1/4本
ニンジン	1/4本
ダイコン「天安紅心2号」	適量
干しいたけ	4枚
ミツバ	適量
ユズ	適量 (お好みで)
白だし	適量
塩	適量
干しいたけの戻し汁	1カップ
水	800ml

下ごしらえ

飾りに使う「天安紅心2号」とダイコンは型を抜き、色移りを防ぐため別々に茹でておきます。

作り方

- 1 干しいたけを水に入れて戻します。
- 2 鍋に干しいたけの戻し汁と水を入れて火にかけます。沸騰したら飾り以外のダイコン、ニンジン、鶏肉を入れて煮ます。
- 3 餅はトースターで焼き軽く焼き目をつけます。
- 4 ダイコン、ニンジンに火が通り柔らかくなったら、白だしと塩を調えます。
- 5 お椀に盛り付け、最後に飾り用のダイコンとミツバ、ユズを飾りつけます。