サカタのタネ

# 大根ポトフ

**和風の味付けがお正月にぴったり!!**
**鍋を火にかけるだけで簡単にできます。**

## 材料（4人分）

- ダイコン「あやめっ娘」……1/2本
- 牛すね肉 ……400ｇ
- ニンジン……1本
- キヌサヤ……適量
- 干ししいたけの戻し汁 ……1カップ
- 水……1カップ
- 酒……1/2カップ
- 塩 ……小さじ1
- ユズ……適量

## 下ごしらえ

干ししいたけは石づきを切り水に一晩つけておきます。

## 作り方

1. 干ししいたけの戻し汁と水と酒を入れて強火で煮立てて牛肉を入れます。
2. 丁寧にアクを取った後、ダイコン、しいたけ、ニンジンを加え、落としぶたをして弱火で約40分煮ます。
3. 塩を加えて、弱火で約20分煮ます。
4. 具が軟らかく煮えたら器に取り、煮汁とともに、キヌサヤやユズで盛り付けます。