

あったか大根鍋

ダイコンのレンピ



寒い日におすすめ! 温まります!

材料 (2人分)

ダイコン「冬自慢」、「冬しぐれ」または「冬みね」	1本
ニラ	4本
豚バラ肉(薄切り)	200g
干しいたけ	2~3枚
油揚げ	2枚
塩	適量
ゴマ油	適量
コチュジャン	適量
水	適量

下ごしらえ

干しいたけは水につけて戻しておきます。

作り方

- ① ダイコンを薄いちょう切りにします。ニラ、油揚げ、豚バラ肉は食べやすい大きさに切ります。
- ② 戻した干しいたけは、石づきを切り落し食べやすい大きさに切ります。
- ③ 鍋に戻した干しいたけと戻し汁を入れます。汁が足りない場合は水を足してください。
- ④ 具を全て入れて、ダイコンが軟らかくなるまで煮ます。
- ⑤ 塩、ごま油、コチュジャンで味を調えます。
- ⑥ 具に味がなじんだらいただきます。