

RECIPE



今月のレシピ（1月30日更新）

「焼き大根みぞれあえ」

TBSベストタイム 参上！お助け料理人平野寿将の愛とひらめきのウラ技料理（ソニー・マガジズ）36P

生の大根のみずみずしさと
焼いた大根の甘さをいっしょに楽しむ粋なレシピ

■材料・4人分

大根：1/2本

サラダ油：各大さじ1

ごま油：各大さじ1

粗びき黒こしょう：適量

しょうゆ：適量

レモンのくし形切り：適量

■作り方

- (1) 大根は皮をむき、10cm分を薄い輪切りにし、表面に格子状の切り目を入れる。残り的大根はおろす。
- (2) フライパンにサラダ油とごま油を熱し、輪切りにした大根を入れ、粗びき黒こしょうをふり、焼き色がつくまで焼く。
- (3) ボウルにすりおろした大根を入れ、2を加えて混ぜる。
- (4) 器に3を盛り、粗びき黒こしょうをふり、レモンを添える。しょうゆをかけて食べる。