

大根



冬場の大根は甘味が強く、みずみずしいので、煮物やおでんなどに向いています。葉は炒め物や味噌汁の具、菜飯にしても美味しくいただけます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



焼き豚ばら大根

調理時間
15分

1人分
308kcal

焼き豚ばら大根

調理時間

15分

1人分

308kcal

【材料/2~3人前】

豚ばら薄切り肉……………150g

大根……………300g

サラダ油……………大さじ1

キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて
生しょうゆ……………大さじ1と1/2

A マンジョウ 米麴こだわり仕込み

本みりん……………大さじ3

酒……………小さじ2

【作り方】

①豚ばら薄切り肉は食べやすい長さに切り、大根は厚さ1cmの半月切りにする。

②耐熱皿に大根を並べ、ラップをして電子レンジ(600W)で竹串がスッと通るまで約5分加熱する。

③フライパンにサラダ油を熱し、大根と豚肉を入れて焼き色がつくまで焼く。

④**A**を加えて、中火~弱火で煮、汁が少し残るくらいまで煮絡め、器に盛り付ける。