

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!



ドレテック 作り方動画は
こちら!



黒酢たまねぎドレッシングで! 豚ばら大根

調理時間
20分

1人分
398kcal

黒酢たまねぎドレッシングで!豚ばら大根

調理時間
20分

1人分
398kcal

【材料/2人分】

大根……………1/4本

豚ばら肉(しゃぶしゃぶ用)……150g

水……………1/2カップ

A キューピー テイスティドレッシング

黒酢たまねぎ……………大さじ5

【作り方】

①大根は皮をむき、厚さ5mmのいちょう切りにする。

②豚ばら肉は、ひと口大に切る。

③耐熱容器に①を入れて、水大さじ2(分量外)を加え、ラップをかけてレンジ(500W)で約6分加熱する。

④フライパンに油をひかずに熱し、②を炒める。

⑤④に③と**A**を加えてふたをし、約10分煮る。大根に味が染みたら、ふたをはずして水分をとばし、たれを煮からめる。