

こんがり焼き大根の ステーキ風肉味噌がけ



《材料》

大根 1/2本 鶏ひき肉 70g
しいたけ 3枚

A(八丁味噌 15g みりん 150cc
一味唐辛子 少々)
サラダ油 大さじ1

※すましバター 大さじ2
ユズの絞り汁 大さじ1/2
塩・胡椒 各少々

※すましバター…バターを湯せんで溶かして出来る上澄み

《下準備》

- ① 大根は皮をむいて3cmの厚さに切り下茹でしておく。
- ② しいたけはみじん切りにする。
- ③ 鍋にA入れて弱火で温める。

《作り方》

1. フライパンにサラダ油を熱して、②と鶏ひき肉を入れて炒める。
2. 1に③を入れる。
3. 別のフライパンにすましバターを入れて熱して大根をこんがりと両面焼く。
4. 3にユズの絞り汁、塩・胡椒で味を整えて出来上がり。
5. 4を器に盛り付けて2をかけていただく。

オススメポイント

バターと肉みそが相性抜群。
ちょっぴりこがした大根にコクがあり、
ほのかなバターの風味がふっと香ります。

肉みそはしっかり味がついていて、ごはんともぴったり。

小さめにカットして、肉みそにとろみをつけるアレンジもOK。
おつまみにもどうぞ。