

大根のピリ辛煮

《材料》 4人分

大根・・・400g
牛肉・・・100g
酒・・・小さじ2
にんにく・・・5g
生姜・・・5g
人参・・・100g
根深ねぎ・・・30g
豆板醤・・・1g
砂糖・・・小さじ2
沖縄の塩・・・少々
濃口醤油・・・大さじ1と1/4
サラダ油・・・小さじ1
水・・・200cc
だし昆布・・・4g



《作り方》

- ①だし昆布でだしをとる。
- ②大根は厚めの半月切り、またはいちょう切りにしておく。
- ③にんにく・生姜はみじん切り、人参は厚めの半月切り、またはいちょう切りに、根深ねぎは小口切りに、牛肉には酒をふっておく。
- ④鍋を熱して、油でにんにく・生姜を炒め、香りがでたら、牛肉を炒める。
- ⑤大根と人参を加えてさらに炒め、だし汁を加えて軟らかくなるまで煮る。
- ⑥砂糖、醤油、豆板醤の順で味をつけ、塩で味を調え、仕上げに根深ねぎを加えてできあがり。

※好みで最後にいりごまやごま油を加えてください。

《コメント》

牛肉を鶏肉や豚肉にかえてもおいしくできます。
大根のおいしい季節にピッタリの料理です。