

## 大根のミルフィーユ鍋



### 【材料】4人分

- ・大根 (1/2 本) 500g くらい
- ・豚バラ肉スライス (200g)
- ・水 (300 ml)
- ・鶏ガラスープの素 (小さじ 2)
- ・しょうゆ (小さじ 1)
- ・塩、こしょう (少々)
- ・貝割れ大根 (1 パック)

### ＜作り方＞

- ① 大根は、皮をむいて5mm幅の輪切りにする。(スライサーで切ってもいいです。)
- ② 豚肉は、5cm幅に切る。
- ③ 鍋に、大根の1/3の量を敷き、その上に豚肉の半分を乗せる。さらに大根1/3の量を乗せ、残り半分の豚肉を乗せる。最後に残った大根のスライスを乗せる。
- ④ 水と鶏ガラスープ、しょうゆを混ぜ合わせたものを加え、蓋をして中火で大根が柔らかくなるまで煮る。塩、こしょうで味を調える。
- ⑤ 器に盛りつけ、根元を切った貝割れ大根を添える。

★大根は白菜で代用できます。きのこ類を入れるとうま味が出ておいしいです。  
おうちにある食材でアレンジして作ってみてください。

★このレシピではしょうゆや塩、こしょうで味付けしますが、鶏ガラスープのみで煮て、食べるときにポン酢をつけてもおいしいです。

★写真では、大根おろしで雪だるまを作っているせています。