

大根のミルフィーユ鍋



【材料】4人分

- 大根（1/2 本）500 g くらい
- 豚バラ肉スライス（200 g）
- 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のせています。