

「季節の台所・彩」の
宮田シェフによる
季節のおばんざい

食卓に プロの味を!

「大根のみそバター煮」

ココガ
プロのワザ

「ゆっくりと味を入れる」

最後にバターを入れたらかき混ぜずに、そのまま蓋をして2～3時間かけてゆっくりと冷まします。そうすることで、汁の上にバターの膜ができ、芯まで味がしみていきます。食べる前にもう一度温め、器に盛り水菜を飾ってどうぞ。

＜下準備＞
昆布を水につけて5～6時間置き、だしをとる。大根は厚めに皮をむき、5mm程度のいちよう切りにする。ベーコンは1

＜材料＞

大根・・・1/2本

ベーコン・・・3枚

バター・・・大さじ1～2

水・・・500cc

昆布・・・10センチ

みそ・・・50g

砂糖・・・50g

しょう油・・・少々

サラダオイル・・・少々

米のとぎ汁・・・適量

飾り用 水菜・・・少々

cm幅に切る。

＜作り方＞

①大根は米のとぎ汁で水からゆで、七分くらい火が通ったらざるにあけて、5～6分水にさらす。

②鍋に油を引き、ベーコンをじっくりと炒め香りが出たら水を切った大根を加えてさつと炒める。

③②に油が回ったら、昆布だし、みそ、砂糖を入れ、香り付けにしょう油を少々をたらして煮る。

④大根に火が通ったら火を止め、バターを入れて蓋をして冷ましてできあがり(上記参照)。

シェフのアドバイス

ベーコンの風味とバターとみそが香るやさしい味の煮物です。煮汁の割合は、だし10:みそ1:砂糖1、バターを多めに入れるとコクが出ます。お好みで調節を。