

大根の塩昆布蒸し



材料(2人分)



大根...10～12cm・カブの葉...適量・だし汁...大さじ 2・塩昆布...20g

- 1.大根は皮をむき、ひとくち大に切る。
- 2.カブの葉は熱湯でサッとゆで、冷水に取って水気を絞り、小口切りにする。
- 3.耐熱ボウルに大根と塩昆布を入れて混ぜ、だし汁をかけてラップをし、電子レンジで6～7分(途中で混ぜて下さい)、竹串がスッと通るまで加熱し、そのまま2～3分おいておく。電子レンジは600Wを使用しています。
- 4.軽く汁気をきって器に盛り、カブの葉を散らす。

