

# ゆず風味のごまみそふろふき大根

じっくり煮こんだやわらかい大根の優しい味と、ほんのりゆずの香るごまみそが絶妙にマッチして、顔がほころぶホッとする味です。



できあがり 2人分

## 材料

大根	1/2本
白だし	60ml
水	3カップ

### <A>

すりごま白	大さじ3
味噌	大さじ2
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ2

ゆず果汁（あれば） 小さじ2

ゆず皮（あれば） 適宜

## 作り方

- ① 大根は皮をむいて5cmの厚さに切り、片面に十字の切込みを入れます。
- ② ①を米のとぎ汁（分量外）で、柔らかくなるまで茹で、水で洗います。
- ③ 鍋に②と白だし、水を入れ、弱めの中火で柔らかくなるまで煮ます。
- ④ <A>をボウルに入れ、よく混ぜ合わせます。
- ⑤ 器に盛りつけ④をかけ、ゆず皮を飾ります。