

# だし香る♪～大根レシピ① 煮汁がジュワッと いか大根

だし香る♪～大根レシピ①

## 煮汁がジュワッといか大根

### 材 料 (2人分)

大根	.....	1/4本
いか(胴)	.....	1杯
小松菜	.....	1/3束
しょうゆ	.....	大さじ2
★酒	.....	大さじ1
★みりん	.....	大さじ1
★だし汁	.....	300ml

※本格・万能だしパック使用

- ① 大根は皮をむき、いかはワタなどを取る下処理をする。小松菜は長さ4cmに切る。
- ② 大根は1.5cmの厚さに半月切りにし、いかは輪切りにする。
- ③ 鍋に★と大根を入れて火にかけ、煮立ったら弱めの中火にして大根が柔らかくなるまで煮る。いかとしょうゆを加えてさらに5分煮て、小松菜を加えてさっと煮て、火を止めて一度冷ます。
- ④ 食べる直前にもう一度あたためてできあがり♪

### コツ・ポイント

- いかの皮が気になる場合は皮をむいてください。
- いかはワタを取ったら、しっかり洗ってください。
- 大根・いかは一度冷ますと味がよく染み込みます。
- 味付けはお好みで調えてください。