

聖護院大根とお揚げさんのたいたん



材料) 作りやすい分量

聖護院大根1個 約800g

お揚げさん40g

だし (出汁500ccを注ぎ、かぶる程度の水800ccを足すと良い。)

薄口醤油大さじ 1

日本酒大さじ 1

柚子の皮適量

作り方)

1. 丸大根はヘタをきっちりと切り取り、縦に4等分のくし切りにし、厚く皮を剥く。食べやすい大きさにさらに半分に切っても良い。
2. 鍋に1、だし、かぶる程度の水、日本酒を注いで火にかけ、沸騰したら火を弱めて20分ほど煮る。途中、アクを引く。
3. 薄口醤油を注ぎ、お揚げさんを加えてさらに15分ほど煮る。
4. とろりとして火が通ったら一旦火を止め、そのまま冷まして味を含める。
5. 食べるときに火にかけ、沸騰したらお皿に盛り付け、汁を張り、好みで柚子の皮を削って散らす。