

【料理名】

とりミンチ入り大根のみぞれあんかけ

【材 料】

大根…6cm
とりミンチ(むね)…60g 安岡ねぎ…適宜
エリンギ…10g 片栗粉…適宜
小花麩…6個
しょうが汁…5cc(小さじ1/2×2にわけておく)
酒…小さじ1
塩…少々
柚子…少々
① { 水…300cc
濃縮うどんだし(ヤマカ醤油)…大さじ1



【作り方】

- ① 大根を1.5cmに切る。型ぬきをして下ゆでする。残ったくりぬいた部分はすりおろす。
- ② ミンチ肉に、酒小さじ1、塩少々、しょうが汁小さじ1/2を入れまぜる。
みじん切りにしたエリンギを加え、さらにまぜ、片栗粉を少々加えまぜる。
- ③ 大根に②をつめる。
- ④ ①を鍋に入れ、ぐつぐつしたら③を入れ、中火で味がしみる(うっすら色づく)まで煮る。
- ⑤ 煮えたら器に盛りつける(具のみ)。
- ⑥ 残った汁にしょうが汁小さじ1/2を加え、大根すりを加え、軽く火を通す。
水とき片栗粉を少しずつ加え、少しとろっとしたら⑤にかける。
- ⑦ 水でもどした麩を盛りつけ、⑥を少しかける。
- ⑧ 安岡ねぎをかけ完成。

【アピールポイント】

※くりぬいた大根のみぞれあんかけに使い、ムダなゴミを出さない。安岡ねぎ、安岡の醤油会社のうどんだしを使用。少量でもみぞれあんかけとしょうがで案外体があたたまる。1.5cmという大根の大きさが、すぐ火が通り料理時間の時短になる。

モミジの型でくりぬき、添える麩も本当はもみじを使いたかったのですが、手に入らず小花麩を使いましたがコロナ禍で紅葉狩りもままならない昨今、器の中で紅葉～初冬(みぞれあん)を楽しんでもらい、おうちで心も体もあったかに。という気持ちで作りました。