

12月 だいこん

大根は木津川市全域で栽培されていますが、特に南部の梅谷地域で作られる大根が有名です。梅谷は土壌が砂地なので、まっすぐで大きく、みずみずしい大根がとれます。味のしみ込みがいいので、特に煮物料理にするとおいしい大根です。



大根のそぼろあんかけ

材料（4人分）

- 大根 … 1本
- 鶏ひき肉 … 250g
- A {
 - しょうゆ … 大さじ2
 - 酒 … 大さじ2
 - みりん … 大さじ2
 - 砂糖 … 大さじ1.5
 - しょうが … 小さじ1
 - だし汁 … 250cc
- 片栗粉 … 大さじ2
- 水 … 大さじ2

作り方

- ① 大根は5cm くらいの輪切りにし、厚めに皮をむいて面取りした後、底面に十字に隠し包丁を入れて10分ほど下茹でする。
- ② 鍋に少量の油をひいて鶏ひき肉を炒め、色が変わったら、①の大根とAを入れてふたをし、弱火で煮る。
- ③ 大根がやわらかくなったら、大根のみを取り出し、水溶き片栗粉を入れてあんにとろみをつけ、取り出した大根にかければ完成。

厚めにむいた皮は、きんぴらや漬け物などに活用できます。

