

大根ステーキ



材 料

大根 半分
昆布 1枚
油 適量
醤油 大さじ1
みりん 大さじ1

🍳 作り方

- (1) 大根を3cm位の厚さに切って皮をむき、鍋に入れひたひたの水に昆布を入れ柔らかくなるまでゆでる。
- (2) 大根の水気を拭き、フライパンに少し多めの油を熱し、大根の両面を焼き目がつくまで焼く。
- (3) 焼き色がついたら余分な油は捨て、醤油、みりんを入れて煮詰め、最後にバターを入れてからめる。