

# かんたん！春大根レシピ°

## 【春大根と豚肉のミルフィーユ蒸し】

### 材料

春大根 150g	(A)
豚薄切り肉 150g	お酒、水、ごま油 各大さじ1
塩コショウ 少々	塩 小さじ1/3
青ねぎ 適量	鶏ガラスープの素 小さじ1/2
	生姜（おろし） 少々

### 作り方

- 1 大根は薄い輪切りにし、フライパンに大根と豚肉が交互になるよう塩こしょうをふりながら重ねる
- 2 よく混ぜたAをまわしかけ、ふたをして中火で5分熱し、弱火にし5分程度蒸し焼きにする
- 3 器に盛り小口切りにした青ネギをちらす

## 【春大根と切干大根のサラダ】

### 材料

春大根 150g	(A)
切干大根 10g	砂糖 大さじ1/2
かいわれ大根 お好み	お酢、ごま油、味噌 各大さじ1
	白すりごま 大さじ1・1/2

### 作り方

- 1 大根は細切り、切干大根は3分程度水で戻し水気を絞る、カイワレは5cm長さに切る
- 2 1をすべて混ぜ合わせ器に盛りよく混ぜたAをかける

## 【春大根おいなりさん】

### 材料

春大根 150g
塩 少々
桜海老 適量
紫蘇 6枚
稲荷あげ 6枚
(白米はお好みで)

### 作り方

- 1 大根は細切りにし、塩もみし3分おきさっと洗い絞る
- 2 紫蘇は細切りにし大根と桜海老と和える
- 3 稲荷あげにつめる（白米をつめてから盛り付けるのもおすすめ）

