

「ガリバタ大根」

(材料:2人分)

大根	1 / 2 本
にんにく(チューブ)	2 ~ 3 cm
バター	10 g
塩こしょう	少々
●しょうゆ	大さじ 2
●みりん	大さじ 2
●お酒	大さじ 2



(作り方)

- ① 大根の皮をむき、4 cmほどの厚さで輪切りにします。大根に十字に隠し包丁を入れます。
- ② 鍋に水と①を入れ加熱し竹串がスツと通るまで茹でます。
- ③ フライパンにバターとニンニクを入れ弱火で加熱します。
- ④ 中火に変え②大根を投入し、塩こしょうします。両面こんがり焼き色がつくまで焼きます。
- ⑤ 焼き色がついたら●調味料を入れ、軽く煮詰めて大根に味を浸み込ませます。お皿に盛り出来上がり！