

『牛すじダイコン』

材料（4人分）

牛すじ肉	500g
大根	500g
●酒	1/2カップ
●水	2カップ
●砂糖・しょう油	各大さじ2
●塩	小さじ1/3
●ショウガ（薄切り）	1かけ分



作り方

- ① 牛すじ肉は熱湯で茹でこぼして冷水に取り、脂を除いて3cm幅に切る。
- ② ●を圧力鍋に入れて煮立て、①を入れてふたをして強めの中火にしてかける。圧力がかかったら弱火にして15分加圧し、火を止め、そのまま自然放置する。
- ③ ダイコンは皮を剥いて1.5cm幅のいちよう切りにする。
- ④ ②のふたを取って、脂を除き、③を加えてふたをする。ふたたび火にかけ、圧力がかかったら弱火で5分加圧し、火を止め、そのまま自然放置する。