

## 《副菜》 ふろふき大根（ゆずみそ）



佐倉市では大根もたくさんとれます。地場産の野菜を味わうのにピッタリのメニューです。

### ▶材料（4人分）

大根	400g
だし用昆布	5cmくらい

### [ゆずみそ]

★赤みそ	大さじ1
★白みそ	大さじ1
★砂糖	大さじ1.5
★酒	小さじ1
★みりん	小さじ1
ゆず	少々

### ▶作り方

- ① 大根は皮をむき、4cmくらいの厚さの輪切りか半月切りにする。
- ② 大根を水から下ゆでする。
- ③ たっぴりの水に昆布と下ゆでした大根を入れ火にかける。沸騰直前で弱火にし大根が柔らかくなるまで煮る。
- ④ ゆずみそを作る  
みそ、砂糖、酒、みりんをよく混ぜながら弱火にかけてへうで練り上げる。照りがでたらゆずの皮をすりおろしたものとゆずの汁少々を加え混ぜて火を止める。

\*ゆずがない時期は入れずに作る。