

《大根ソテー》

寒川茅ヶ崎北最寄 2016. 2. 2

【材 料】

- ・大根 200g
- ・バター 大さじ 1
- ・塩・胡椒 各少々
- ・青み パセリなど少々

【作り方】

- ・大根は 1.5 cm厚さの半月に切り、ひたひたの水で茹でる。
(20分ほどかかる)
- ・フライパンにバターを溶かし、茹でて水けをふいた大根を返しながらか、
中火で両面に焼き目をつける。
- ・塩・胡椒で調味し、彩に青みをかざる。