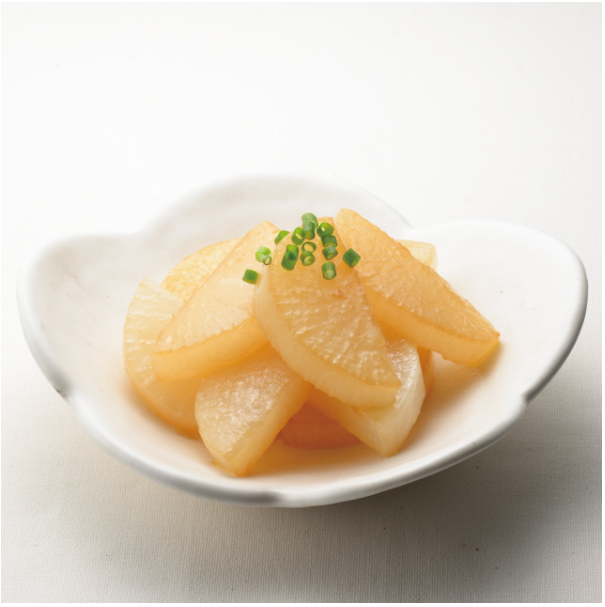
大根のバター蒸し



調理時間 約25分
カロリー 57kcal

材料 (4人分)

大根	1/3本
(A)	
塩	小さじ1/4
水	大さじ3
バター	20g
醤油	少々
万能ネギ	適宜

作り方

1. 大根は1cm幅の半月切りにする。
2. ココットダッチオーブンに(1)とAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
4. 消火後、バターを加えてそのままグリルの中で10分余熱する。仕上げに醤油をまわしかける。
5. 器に盛り、小口切りにした万能ネギを散らす。

バターと醤油の風味が豊かなシンプルなのに味わい深い一品です。