

平成 19 年 12 月 8 日 冬大根と白和え



牛肉の韓国風スープ

牛バラ肉 300g はにんにく 2 かけをすって醤油大 3 をもみこんで 30-40 分おきます。大根 2/3 本位 皮をむいて 5mm 厚のイチョウ切り。鍋に 5-6 カの水に大根を入れて火が通ったら、牛肉を入れてあくをよくとる。黒コショウ小 1 醤油で味を調える。青みはカイワレ。



春菊とピーナッツの白和え

皮なしのピーナッツ 50g は少し炒ってからすり鉢でする。木綿豆腐半丁は水切りしておく。春菊 1 把はさっとゆでて 4cm に cut。醤油を絡ませる。すり鉢ですったピーナッツと豆腐を合わせて砂糖大 2 に塩少々ですりあわせる。あえる。

残った大根と葉は千切りにして軽く塩モミ

