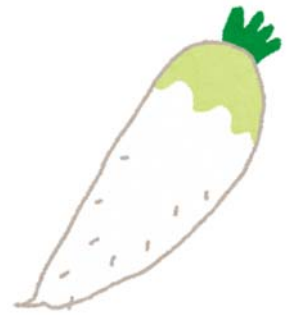


大根とチーズのミルフィーユ焼き



(材料と分量) 6人分

- 大根……………1/2本 (600g)
- 豚バラスライス……………24枚 (600g)
- スライスチーズ……………12枚
- 塩……………適量
- 黒こしょう……………適量

(作り方)

- ① 大根は皮をむき、5mm ~ 1cmの厚さに18枚の輪切りにして、透明感がでるまで5分位ゆでる。大根をお湯から上げ、塩、こしょうをする。
 - ② 豚バラ肉を横向きに2枚、縦向きに2枚置き、その上に大根、スライスチーズ、大根、スライスチーズ、大根と重ね、最後に豚バラ肉で包む。これを6個作る。
 - ③ フライパンで②を両面と側面をこんがり焼く(180℃にあたためたオーブンで20~30分程度焼いてもよい)。半分に切りお皿に盛る。
- ◎大根葉は1分程湯がいて2cm幅に切りAコープごまあえの素で和える。

生大根のはいはい漬け

(材料と分量)

- 大根……………500g
- 新生姜……………40g
- A { 砂糖……………100g
- 酢……………45g
- しょうゆ……………90g
- 酒……………12g

(作り方)

- ① 大根は皮をむき2~3cmの短冊切りにする。生姜は千切りにする。
- ② Aを煮立てて砂糖を溶かす。
- ③ ボウルに①を入れ②の漬け汁が熱いうちに回しかけて漬け込む。
- ④ あら熱がとれたら保存用の袋に入れて冷蔵庫で保存する。