



黒大根のポワレ

材料 (2人分)

- ・黒大根 1本
- ・バター 大匙1
- ・塩、コショウ 適宜

作り方

- ① 黒大根は洗って、1cmほどの輪切りにし、両面に1ミリぐらいの切り込みを平行に入れる
- ② フライパンを熱してバターを入れ、バターが溶けたら輪切りにした黒大根を入れて塩、コショウし、蓋をして弱火でじっくり火を通す
- ③ しばらく焼いた後に、いい焼き色になっていたら、ひっくり返して、今度は蓋をせず焼く
好みの焼き加減になったら火を止め、お皿に盛って完成

ここがポイント👉

弱火でじっくり火を通すと甘味が出る

出典引用 : <https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1200009038/>



黒大根のカナッペ

材料 (2日人分)

- ・黒大根 1個
- ・クリークチーズ 適宜
- ・スモークサーモン 適宜

作り方

- ① 黒大根は皮を剥かず3ミリぐらいの輪切りにする
スモークサーモンは、2cmぐらいの大きさに切る
- ② 黒大根にクリームチーズを乗せ、スモークサーモンをその上に置いて完成

ここがポイント👉

辛味が気になる方は、黒大根を薄めに切ろう

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/3013026>



レディ大根甘酢漬け

材料 (4人分)

- ・レディ大根 1本
- ・塩 小匙1
- ★酢 大匙4
- ★砂糖 大匙3
- ★塩 適宜

作り方

- ① レディ大根は皮つきのまま輪切かいちょう切りにする
 - ② ①に塩を振り、しんなりしたらよく絞る
 - ③ ★の甘酢の材料を混ぜ合わせ、砂糖をよく溶かす
 - ④ ②を③に漬け込み、時々混ぜて半日ほど味をなじませる
- ※ ゆずやレモンをお好みで入れても美味しい

ここがポイント👉

黒大根と一緒に漬け込んでも美味しい

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/4181052>



レディサラダ餅

材料 (2人分)

- ・レディ大根 200g
- ・青ねぎ 30g
- ・青しそ 適宜
- ・酒 大匙1
- ★しょうゆ 大匙1
- ★酒 小匙1
- ★はちみつ 大匙1
- ☆片栗粉 大匙1.5
- ☆小麦粉 大匙1

作り方

- ① ★を混ぜ合わせ、600wのレンジで20秒加熱する
- ② 青ねぎは細かく刻み、レディ大根はすりおろして水気をよくきる
- ③ ②と☆を混ぜ、食べやすい大きさに丸める
- ④ フライパンに油をひき、中火にかけて③を並べ、きつね色の焦げ目がついたら弱火にし、酒を入れ裏返して、蓋をして5分ほど焼き、火が通ったら取り出す
- ⑤ ひとつひとつを青しそで包み、お皿に並べて完成
(①をつけて食べよう)

ここがポイント👉

桜餅色が綺麗で春らしい

出典引用 : <https://www.kurashiru.com/recipes/754c32a0-be4b-4e41-aebc-318b48ccfc13>