



※写真はイメージです。

冬の代表的な煮物を簡単に！

# ぶり大根

冬の代表的な煮物を簡単に！

# ぶり大根

## 材 料 (2人分)

ぶり(切り身) ……………2切れ(150g)  
 大根 ……………1/6本(200g)  
 大根(葉) ……………適量  
 柚子(皮) ……………少々

A [ キッコーマン濃いだし本つゆ  
 ……………大さじ2・1/2  
 水 ……………200ml

## 作り方

1. ぶりは熱湯をかけて臭みを抜きひと口大に切る。  
大根は厚めの半月切りにしふんわりとラップをし  
電子レンジ600wで5分加熱する。
2. 大根の葉はさっとゆでて水気を絞り、4～5cm長さに切る。
3. 鍋にぶり、大根、Aを入れ、落とし蓋をして15分程煮る。
4. 大根の葉を加えてひと煮する。
5. 器に盛り付け、細切りした柚子の皮を天盛りする。