



※写真はイメージです。

## ふろふき大根をトマトケチャップでアレンジ！ 洋風ふろふき大根

### 材 料 (4人分)

大根	500g
ベーコン	4枚
カゴメトマトケチャップ (トマトケチャップ)	大さじ4
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
水	700ml
A	
片栗粉	大さじ1・1/2
水	大さじ3
大根の葉	適量

### 作り方

1. ベーコンは4cm長さに切る。大根は皮をむき2cm厚さの半月切りにする。
2. 鍋に1と水を入れ火をかけ、沸騰したら中火にして15分煮る。
3. 2にトマトケチャップ、塩、こしょうを入れ約20分煮て、大根が柔らかくなったらAを混ぜ合わせた水溶き片栗粉でとろみをつける。
4. 3を器に盛り、小口切りにし茹でた大根の葉を散らす。