

# 大根の柚子そぼろあん

とろりとさわやかなゆず風味のあん



## 材料(4人分)

大根	……	1本
豚ひき肉	……	300g
片栗粉	……	大さじ1
柚子の皮	……	少々
<合わせ調味料A>		
砂糖	……	大さじ1
酒	……	大さじ3
しょうゆ	……	大さじ3
生姜のすりおろし	……	小さじ1
だし汁	……	400ml
<合わせ調味料B>		
みりん	……	大さじ2
塩	……	小さじ1/2
砂糖	……	大さじ1
柚子の絞り汁	……	大さじ1

## 作り方

- 1 大根は皮を厚めに向き、くし形に切る。ゆずは皮をけずり、絞っておく。
- 2 耐熱容器に大根を入れ、ひたひたの水を加え、ふんわりとラップをかぶせ、電子レンジ600Wで10分加熱し、そのまま放置する。
- 3 鍋にひき肉と合わせ調味料Aを入れ、箸でほぐしながら煮る。肉に火がとおって白くなったら、3の大根を入れ中火で10分程度煮る。
- 4 合わせ調味料Bを加え、沸騰したら、水大さじ1で溶いた片栗粉を加え混ぜ、とろみをつける。
- 5 器に盛り、柚子の皮をちらす。