

たらの雪見煮

大根たっぷり、身体温まる1品



材料(4人分)

たら	……	4切れ
<下味>		
酒	……	大さじ1
塩	……	小さじ1/2
白菜	……	1/8個
白ねぎ	……	2本
豆腐	……	400g
だし	……	200ml
酒	……	大さじ1
大根	……	1/2本
<下味>		
酒	……	大さじ1
塩	……	小さじ1/2
片栗粉	……	大さじ1

作り方

- 1 たらは、一口大に切り、酒、塩をふって下味をつけておく。
- 2 白菜はそぎ切りに、白ねぎは根元を除き、斜め切りにする。
- 3 大根は、すりおろし、酒、塩、片栗粉を入れて混ぜておく。
- 4 鍋にたら、だしと酒を入れて加熱する。沸騰したら、白菜、白ねぎを加える。
- 5 野菜が柔らかくなったら、大根おろしを加えて一煮立ちさせて器に盛る。