



コンフ(青唐辛子)使用

コンフ(プレーン)使用

## 大根のピリ辛あんかけ

コンフ入りの和風あんとお大根のコラボが絶妙。まるやかで上品な和の味わいに。

### ★ 材料(2人分) ★

- コンフ(青唐辛子) 大さじ1
- コンフ(プレーン) 大さじ1
- 大根 長さ12cm
- 昆布 長さ10cm 1枚
- a(鰹昆布だし汁:300cc、塩:小さじ1/4、薄口しょうゆ:小さじ1)
- b(水:大さじ2、片栗粉:大さじ2)

### ★ 作り方 ★



- 1 大根は3cmの厚さに切り、皮をむき、真ん中に十字の切り込みを入れる。  
鍋に大根を並べ、かぶるくらいの米のとぎ汁を入れて茹でる。



- 2 すっと串が通るくらいになったら、ゆで汁を捨て、さっと大根を洗ってから鍋に戻し、かぶるくらいの水と昆布を入れ、沸騰したら弱火にして30分ほど煮る。



- 3 別の鍋にaを入れ、コンフ(青唐辛子、プレーン)を加えて沸騰したら、良く混ぜ合わせたbを回し入れ、とろみをつける。



- 4 器に大根を盛り、3をかける。

POINT

### 広沢さんの料理のポイント♪

コンフはしっかり油を切って使いましょう。

TASTE

### 料理の感想

冬の代名詞とも言える“ふるふき大根”。  
こんぶのやさしい出汁の風味とコンフのコクが相まって、ありそうでなかった新しい味わいに。  
三つ葉やミョウガなどの薬味を添えても美味しそう。