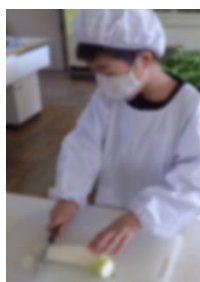


12/20 だいこんちょうり 大根調理

だいこん 「大根のおすいもの」と だいこん つく 「大根ステーキ」を作りました。



あら
洗って



き
切って



おすいもの



に
煮て、しょうゆであじつけしてできあがり。



ゆでて、ホットプレートでやいて、チーズをのせてできあがり。



だいこん
大根ステーキ



大根料理（だいこんちょうり）（ステーキ・おすいもの）

材料（ざいりょう）

12月20日金曜日

大根（だいこん）
バター・めんつゆ
・チーズ
しいたけ・だし・
しょうゆ



気がついたこと・かんそう

私は最初調理の時にしいたけを切る事が難しかったけど切っていくうちに段々わかってきました。大根ステーキの味は、バター風味の醤油味で大根の苦みがありその苦みを包むようにチーズがより良くしたような味でした。おすいもの味は、椎茸が少し歯ごたえがあって大根の葉っぱはほうれん草のような柔らかさでした。

大根料理（だいこんちょうり）（ステーキ・おすいもの）

材料（ざいりょう）

12月20日金曜日

大根（だいこん）
バター・めんつゆ
・チーズ
しいたけ・だし・
しょうゆ



気がついたこと・かんそう

大根ステーキが美味しかった。しいたけとステーキの大根を切りました。大根とチーズの割合がよかったです。しいたけはぬるぬるしています。だしを入れました。大根のおすいものは大根としいたけと大根の葉っぱのコンビが良かったです。大根を洗う時は凄く冷たかったです。また 食べたいです。