

三浦のだいこんのカラフル鍋

<材料> 4人分

三浦カラフル大根	500g	そのまんま緑みかん	20g
キャベツの外葉(3枚)	150g	醤油	4g
油揚げ	3枚		
だし汁	1ℓ		

<作り方>

1. 大根は薄くスライスし、2cm角に切った油揚げを芯にして巻く。
2. 鍋に一口大に切ったキャベツの外葉半量を敷き、1を並べる。すき間にキャベツを入れ葉のように飾る。だし汁を注ぎ入れ、火にかける。
3. 沸騰してから3分ほど煮る。(沸騰まで約5分)
4. そのまんま緑みかんと醤油を混ぜてポン酢を作り、かけていただく。

