

大根のバター蒸し

**調理時間**

約25分

カロリー

57kcal

材料

(4人分)

大根 (A)	1/3本
塩	小さじ1/4
水	大さじ3
バター	20g
醤油	少々
万能ネギ	適宜

作り方

- 1 大根は1cm幅の半月切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンに(1)とAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
- 4 消火後、バターを加えてそのままグリルの中で10分余熱する。仕上げに醤油をまわしかける。
- 5 器に盛り、小口切りにした万能ネギを散らす。

バターと醤油の風味が豊かなシンプルなのに味わい深い一品です。