



だいこん ちょうり 12 / 19 大根の調理

だいこん だいこん あさづ つく
「大根ステーキ」と「大根の浅漬け」を作りました。



あさ しゅうかく だいこん わぎ い に
朝 収穫した大根を輪切りにして、だしを入れて煮ます。



いた あじつけ この
炒めて、味付けは好みで。
さとう ゆ
(砂糖やしょう油、チーズなど)



だいこん
大根ステーキ



だいこん あさづ
大根の浅漬け



もんで、30分置いて、
あさづ
浅漬けのできあがり。

ひょうしぎぎ だいこん しお ふくろ い
拍子木切りした大根、だし、塩を袋に入れます。