

野木町地産地消メニュー



125 ハッシュド大根



調理時間 15～20分

香ばしく焼いた大根が絶品！白だしで味つけも簡単です。

食材の旬
大根 秋～冬

【材料】

大根 200g

(A)

塩 ひとつまみ

ベーコン 20g

溶き卵 1個

ピザ用チーズ 50g

(B)

塩・こしょう 少々

サラダ油 大さじ1

【作り方】

- ①大根は太めの千切りにする。A の塩をふり、5分程置く。水でさっと洗いしっかり絞る。ベーコンは5mm幅に切る。
- ② ボウルに①と卵、ピザ用チーズ、B の塩、こしょうを入れて混ぜる。
- ③ フライパンに油を入れ中火にかける。②を入れて丸く広げ、両面を焼く。

～ひとくちメモ～

大根はジュワッとやわらかく、表面はカリッとした食感がおいしいです。