

大根ステーキ



材 料 2人分

| | | | |
|----------------|-----|---------|------|
| 大根輪切り（厚さ1.5cm） | 4個 | にんにくチップ | 数枚 |
| 塩こしょう | 少々 | バルサミコ酢 | 大さじ2 |
| バター | 10g | あさつき | 適量 |
| ベーコン | 2枚 | | |

作り方

- ① 大根は、皮をむいて厚さ1.5cmの輪切りにし、切り口の角をうすく削いで丸みをつけるように面取りする。
- ② 鍋に大根が浸かるくらい、たっぷりの水を入れて、竹串を刺して通るまで煮る。（後でフライパンで焼くので煮過ぎないようにしましょう）
- ③ ベーコンは、1cm幅に切る。あさつきは、小口切りにする。
- ④ 熱したフライパンにバターを溶かし、にんにくチップ、ベーコン、塩こしょうした大根を入れて両面焼く。にんにくチップ、ベーコンは火が通ったら先に別皿に取り出す。
- ⑤ 大根が両面焼けたら、バルサミコ酢を回しかけ、大根になじませる。
- ⑥ 大根をお皿に盛り付け、ベーコン、にんにくチップ、あさつきを添える。