

## 焼き目大根

<材料> (4人分)

大根・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 本  
舞茸・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g

練り味噌

白味噌・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 150g  
赤だし用味噌・・・・・・・・・・ 30g  
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 個  
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 120cc  
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25g  
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25cc

肉味噌

練り味噌・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 150g  
合びき肉・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g  
土生姜・・・・・・・・・・・・・・・・ 10g  
あさつき・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 束

酒、ごま油、塩



## &lt;作り方&gt;

1. 鍋に練り味噌の材料を合わせ、弱火にかける。木じゃくしからとろりと落ちるくらいのかたさになるまで焦がさないように時間をかけて練る。(練り味噌)



2. 鍋に合いびき肉を入れ、酒（約 50cc）を加えてなじませ、中火で煎る。火が通ればざるに上げて汁気をきる。



3. あさつきは根元を落とし、小口から細かく刻む。生姜はみじん切りにして水にさらす。大根は厚めに皮をむいて 1cm 厚さの半月に切り、真ん中にたてに切り込みを 1 本入れる。舞茸は適当な大きさにほぐす。



4. フライパンにごま油適量を熱し、大根を入れて焼く。両面に焼き色がつき、ようやく串が通るくらいまで焼いて取り出す。



5. 次いで舞茸をしんなりするまで炒め、塩を振る。



6. 1の練り味噌に2の合びき肉を加えて温める。最後に3のあさつきと生姜のみじん切りを加える。  
(肉味噌)



7. 器に4の大根、5の舞茸を盛りつけ、上から6の肉味噌をかける。