

大根ステーキ



材料	黄金かぶ、赤かぶ	各1個
	しょうゆ	大さじ1
	酒	大さじ1
	砂糖	2つまみ

- 作り方
- 1 かぶは葉っぱの付け根の少し下で切りよく洗う
 - 2 厚さ1cmくらいの輪切りにする
 - 3 レンジで柔らかくなるまで加熱する
 - 4 フライパンで焼き目をつける
 - 5 調味料を入れて味をつける

白かぶ、あやめ雪の場合はレンジ加熱せずに直接フライパンでじっくりと火を通す