

大根ステーキ



1. 大根を1センチの厚さに輪切りし、茹でる。
2. フライパンにバターを入れとかし、大根の両面を焼く。
3. 大根の両面に焦げ目がついたら、だししょう油を回しかける。
4. 汁気がなくなったら、アルミホイルの上に移す。
5. 大根の上にチーズをのせ、トースターでチーズがとろけるまで焼いたらできあがり～♪

だししょう油を入れる時は、
汁がはねるので気をつけてね！



材料	大根	4枚分
	バター	適量
	とろけるチーズ	適量
	だししょう油	適量