

# 山口大根ステーキ

レシピ提供/チロル亭 宮田 善雄



## 材料

|                  |      |
|------------------|------|
| 山口大根             | 500g |
| オリーブオイル          | 少々   |
| スライスチーズ          | 少々   |
| ルッコラー            | 少々   |
| 辛みそ              | 50g  |
| (バナナ南蛮、酒、砂糖、みりん) |      |

## 作り方

- 1.山口大根を1cmに切り、かくし包丁を入れ10分間茹でる。
- 2.オリーブオイルで両面こんがり焼く。
- 3.辛みそをぶり、チーズをのせて蓋をして蒸し焼きにする。
- 4.ルッコラーをのせる。