

# 山口大根田楽

レシピ提供／中松屋 成沢 伸次



## 材料

山口大根 1本

露(フキ)味噌、柚子味噌

出汁

塩

醤油

味醂

## 作り方

- 1.山口大根は輪切りにして油で揚げる。
- 2.出汁に塩、醤油、味醂で味を整え含煮にしておく。
- 3.先の大根を軽く焼き、田舎露味噌と柚子味噌をぬる。
- 4.上にけしの実と胡麻をふり、仕上げる。