

ごっくり大根

「ごっくり大根」ではありません、名付けて「ごっくり大根」です。品の良い出汁をひいて、薄く醤油味をしのばせるなんてものじゃありません。たまに弁当に入っている味の濃い大根の煮めたヤツです。ショッパイじゃないかと思えるほど色がきついのですが、砂糖も出汁も効いているので、酒の肴に、またご飯のお供にどちらにも合う煮物となります。味が濃いゆえに、少量づつ食べても、十分に持ちこたえられる節約料理(?)ともなります。作り方は簡単です。

- ①大根を輪切りにし、さらに半分に切り、面取りをする。
- ②大根は下茹でをしておく。
- ③別鍋に出汁を濃い目にとる。昆布と多めの煮干。
- ④多めの醤油と黒糖、日本酒と味醂。少しだけの黒酢で味に含みをもたせる。
- ④下茹でした大根を併せて、弱中火でゆっくりと煮める。

大根を割ってみても外側と同じくらいに沁みさせると、しみじみと旨い「ごっくり大根」になります。酒を呑むときには、ケチったくちビチビとやり、ご飯のときはガツン!と食べてみるなんてのも楽しい食べ方です。大根の味に出汁と醤油、黒糖の饗宴をお楽しみください。

