

# 箱根大根のレシピ

## チーズ大根ステーキ



### 材料 2人分

大根	400g
コンソメ	小さじ1
水	600cc
ケチャップ	大さじ1
ウスターソース	小さじ2
とろけるチーズ	適量
黒こしょう	適量
バター(有塩)	15g
ドライパセリ	適量

### 作り方

- ①大根は3cmの輪切りにして皮をむき、両面に包丁で網目状に切り込みを入れる。
- ②耐熱容器に大根、コンソメ、水を入れてラップをかけて600Wで6分加熱する。大根を裏返してさらに600Wで2分30秒加熱する。
- ③フライパンにバターを入れて中火で熱し、大根を焼く。
- ④両面焼き色がついたらケチャップ、ウスターソースを入れて絡め、とろけるチーズをのせて蓋をして加熱する。
- ⑤チーズが溶けたら器に盛りつけて、好みにパセリをトッピングして完成。