

黄金かぶのバター炒め



材料（4人分）

黄金かぶ 中4個

黄金かぶの葉・くき

付け合わせ野菜

オリーブオイル 少々

塩 少々

コショウ 少々

バルサミコ酢 少々

バター 1切れ 10g

作り方

- 1 黄金かぶはピーラーで皮をむき、1cmほどの輪切りにします。
- 2 くきを細かく切り、葉はざく切りにします。
- 3 フライパンを熱し、葉とくきをオリーブオイルで炒めます。
かるく塩・こしょうをします。
- 4 3を皿に盛り、フライパンを空にします。同じフライパンで黄金かぶも炒めます。火が通るまでじっくり炒めます。
塩・こしょうをし、バターを入れ、仕上げにバルサミコ酢を少々入れます
- 5 お好みの野菜を付け合わせます。今回は炒めたトマトです。

コツ・ポイント

黄金かぶは煮くずれしないので、煮物や焼き物に適します。
漬物・味噌汁にも。薄く切ってサラダにもどうぞ。

