冷しゃぶ

【 材 料 】 (5人分)

豚ロース肉 ・・・ 100g ミニトマト ・・・ 100g もやし ・・・ 50g 胡瓜 ・・・ 50g 塩蔵若布 ・・・ 7.5g

味噌 ··· 15g

砂糖 · · · 20g

酒 ··· 15g

醤油 ··· 20g

みりん ・・・ 15g

すりごま 白 · · · 12.5g

【作り方】

(A)

- ① **A**の調味料を合わせて煮立て、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 豚肉は茹でて、水にとる。
- ③ ざく切りした若布、千切りにした胡瓜、もやしを それぞれ茹でて冷やし冷ましておく。
- ④ ②と③の材料を④で和え、食べやすく切ったトマトを添えたら、完成!



- ◎ 野菜はレタス or きゃべつなど、なんでもいいです!
- ◎ 暑くなるこれからの季節におすすめです!