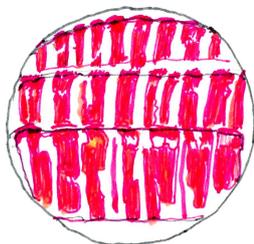


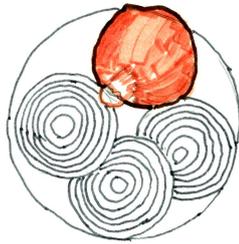


# ピーチポークとんかつ豚とレタスのしゃぶしゃぶ

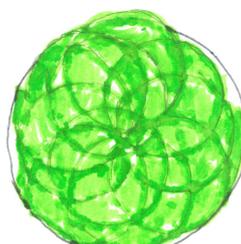
料理レシピ 材料2~3人分



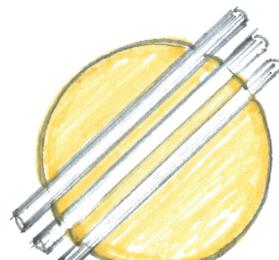
バラまたは肩ロースしゃぶしゃぶ用  
300~400g



玉ねぎ  
1~2個



レタス  
1玉

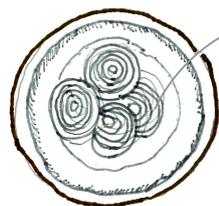


白ねぎ  
適量



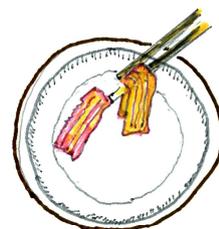
昆布

鍋に水と昆布を入れ、温度を60℃くらいに保ち、じっくりと煮だして昆布を取り出します。



玉ねぎ輪切り

玉ねぎから昆布だしに甘みが出てくる頃が食べごろ！

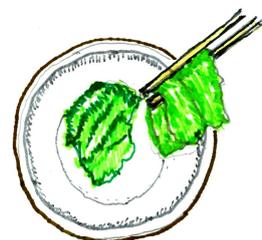


ゆずポン酢

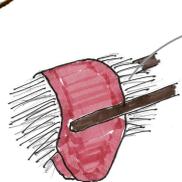


ごまだれ

肉は1枚ずつ広げて泳がすようにしゃぶしゃぶし、肉が少し白く変わり出したら、ゆずポン酢とごまだれの味で楽しんでください。



レタスは一口大にちぎり、軽くしゃぶしゃぶして、シャキシャキ感で味わってください。



しらねぎ

しらねぎの生を包んでたれに付けて召し上がれ。絶品！



芯



5~6cmの長さに切って芯を抜いてから2~3mm幅に切り、布に包んで水で軽く揉み洗いをして、固く絞ってねぎを皿に乗せると、しらねぎの出来上がりです。