

だいこんおろしのしゃぶしゃぶ

材料

豚肉(しゃぶしゃぶ用)
..... 300g
水菜 1束
しいたけ 6枚
だいこんおろし 1カップ
ゆずこしょう 適宜
すだち 適宜
片栗粉 大さじ 1

【煮汁】

だし汁 1000cc
酒 50cc
うすくちしょうゆ 大さじ 1
みりん 大さじ 1
塩 小さじ 1/2

つくり方

- ① 水菜は根の部分を取り半分の長さに、しいたけはうす切りにしておく。
- ② 鍋に煮汁の材料を入れ、沸騰したら大さじ2杯の水で溶いた片栗粉を入れ、とろみをつけ、だいこんおろしを混ぜる。
- ③ 豚肉、野菜をさつとしゃぶしゃぶにする。
ゆずこしょう、すだちを添えてどうぞ。

飯島さんのポイント

とろみをつけた煮汁をしゃぶしゃぶした野菜やお肉にたっぷりからめて汁物感覚でおめしあがりください。おかずとして、ごはんにも合いますが、最後に雑炊や、うどんでもしてもいいですね。
(他に、油あげや魚の切り身も合います。)

