

食材2つだけ!

もやし

×

豚ロース肉



調理時間

10分※

ボリューム満点の節約レシピ

もやしと豚しゃぶのボリュームサラダ

材料 (2人分)

豚肩ロースしゃぶしゃぶ肉

..... 150g

もやし 1袋

小ねぎ(あれば) 2本

○ポン酢 大さじ2

○すりごま(白) 小さじ1

○砂糖 ひとつまみ

○ごま油 小さじ2

○しょうがチューブ 5mm

1 茹でる

鍋にたっぷりの湯を沸かす。もやしを1分茹で、ザルにあげて粗熱をとる。同じ湯で豚肉を色が変わるまで茹で、ザルにあげて粗熱をとる。

2 仕上げ

小ねぎは小口切りにする。ボウルに○を入れてよく混ぜる。1を皿に盛り付け、小ねぎをちらす。最後に○をかける。

※ 粗熱をとる時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索