



## “香ばしさと酸味が絶妙” 胡麻ポン冷しゃぶ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

胡麻ドレッシングにポンジュースをプラス。

いつもの冷しゃぶが、肉も野菜も食べやすいさっぱり味になるので、食欲のない季節にも大活躍です。

香り



／ 作って Eating! 食べてみました。 ／

香り豊かな胡麻のコクと、後追いつけるポンジュースの酸味が程よくマッチしていて驚きの美味しさです。大根や水菜だけでなく、にんじんや香草など好みの野菜を加えても美味しくいただけます。

### ▶ 作り方

1. 大根は千切りに、水菜は食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に湯を沸かし、弱火で豚薄切り肉を泳がせるように茹でる。肉の色が変わったらざるに上げて水気を切る。
3. 【胡麻ポンだれ】  
大根は皮をむいてすりおろし、耐熱容器に入れる。ラップをし、500wのレンジで40秒加熱したら水気をしっかり切る。ボウルに大根と他の胡麻ポンだれの材料を加え、よく混ぜ合わせる。
4. 大根・水菜を器に盛ってから豚薄切り肉を盛り、胡麻ポンだれをかけてできあがり。

### ▶ 一口メモ

豚薄切り肉でなくても、鶏のささみや魚の切身でも代用できます。

### ▶ 材料(4人分)

- 大根 …………… 300g (3/10本)  
 水菜 …………… 200g (1束)  
 豚薄切り肉(しゃぶしゃぶ用) …… 300g
- ▷ 胡麻ポンだれ
- 大根 …………… 100g (1/10本)  
 ポンジュース …………… 100ml  
 すり胡麻 …………… 大さじ2  
 マヨネーズ …………… 大さじ2  
 薄口しょうゆ …………… 小さじ2  
 オリーブオイル …………… 小さじ2  
 塩 …………… 適量

