



## “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お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. 【胡麻ボンだれ】  
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ボ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、胡麻ボ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
- ▷ 胡麻ボンだれ
- 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

