



“ポンポン食べれる”おろしポンだれ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

大根をすりおろして、調味料と混ぜるだけで簡単にできるおろしだれ。
肉、野菜、魚介など幅広い食材と相性が良いので、バーベキューでも活躍しそうです。

彩り



作って *Eating!*
食べてみました。

ほんのりとした柑橘風味と酸味をハチミツが上手くまとめています。大根おろしとポンジュースの相性がバッチリで、お箸が止まらなくなりそうです。

▶ 作り方

1. 大根の皮は薄くむき、すり下ろす。目の細かいザルにいれ、軽く水気を切る。
2. おろし大根の中にその他調味料をすべて加え、よく混ぜ合わせて、できあがり。

▶ 材料(2人分)

すりおろし大根 …………… 100g
薄口しょうゆ …………… 大さじ2
ポンジュース …………… 大さじ2
ハチミツ …………… 小さじ2
酢 …………… 小さじ1
だしの素 …………… 小さじ1/2

▶ 一口メモ

・お好みで唐辛子、わさび、柚子コショウを加えても、辛さがプラスされ美味しいです。

