



<http://kazusa-aisai.net/>

豚しゃぶと水菜のさっぱり和風サラダ

材料（4人分）

水菜	100g	
豚肉（しゃぶしゃぶ用）	100g	
玉ネギ	1/4	
大葉	3枚	
A	しょうが（みじん切り）	大さじ1弱
	白ネギ（みじん切り）	大さじ1弱
	ポン酢	大さじ4
	ゴマ油	小さじ1と1/2
	すりゴマ白	小さじ1
塩・こしょう	適宜	

作り方

- ① 水菜は3cm位の長さに切り、玉ねぎは薄くスライスして水にさらし、2つを混ぜておく。
*よく水気を切る 大葉は千切りする。
- ② ボールにAを入れてよく混ぜておく。
- ③ 沸騰した湯に豚肉をくぐらせ火を通したらザルに取り、熱いうちに塩・こしょうをして下味をつける。
- ④ ③に粗熱を取った豚肉を加えてよくからめ、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ 皿に水菜と玉ねぎの混ぜたものを盛り、上から豚肉をのせる。
ボールに残ったソースを全体にまわしかけて、大葉を散らして出来上がり。