

茹で豚と茹で野菜のごまみそドレッシング

～おもてなしに、又作りおきの出来る便利なごま味噌ドレッシングです！～



<材料> 4人分

<作り方>

豚肩ロース塊	500g
ゆで用 ネギ、しょうがの切れ端	少々
赤、黄パプリカ	各1/2個
じゃがいも	2個
鞘いんげん	8本
A 味噌	大さじ3
金ごま油、酢	各大さじ4
蜂蜜	大さじ2
七味唐辛子	小さじ1
B みょうが、青ジソ、長ネギ	少々

1. たっぶりの湯にネギ、しょうがの切れ端を入れ、タコ糸で形作った豚肉を柔らかくなるまでゆでる。
2. 赤、黄パプリカは1cm幅に切り、じゃがいもは皮をむき、鞘いんげんは筋をとり、それぞれゆでておく。
3. Aを合わせタシを作る。
4. Bの薬味はせん切りにし、ざるにいれ、流水でサッと洗い、水気を取る。
5. 豚肉は薄く切り、2.とともに器に盛り、4.の薬味を豚肉にのせ、3.のタシを添える。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>