



「納豆ダレのレタス豚しゃぶ鍋」



《ツケダレ (2人分)》

ひき割納豆を1人1パック用意。ざるに上げ、水でサツと洗い、粘りをとり水けを切る。

ボウルに醤油大1、白だし大5、豆板醤、砂糖、ごま油、格小0.5~1、

すりごま(白、黒どちらでもOK)を入れよく混ぜ合わせ、納豆を加える。

器に入れ、卵黄を落とす。

鍋に鯉だし汁と酒を2:1ほどの割合でいれ、豚肉、食べやすい大きさに手でちぎったレタス、

好みのきのこ(えのき、しめじがおススメ)を入れ、肉の色が変わったら卵黄も絡めた

ツケダレを付けて召し上がれ。

*レタスのシャキシャキを残しつつしゃぶしゃぶしましょう。

*具材はピーラーでひらひら大根、青梗菜なども美味しいです。

*ツケダレにコクを出したい時はごま油やニンニクすりおろしを加えて美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880