

mic 水沢テレビ

きつこのアイアンクッキング 3月号

早採りわかめのしゃぶしゃぶ

★材料★(2人分)

早採りわかめ	150g
豚バラ肉（薄切り）	100g
油あげ（大）	1枚
白菜	100g
長ネギ	1本
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
粉末和風だし	小さじ1/2
ごまドレッシング	各適量
ポン酢しょう油	】

《作り方》

①わかめは、さっと水洗いして食べやすい長さに切る。

白菜・長ネギも食べやすい大きさに切る。

②油あげは、1.5×5cm位の短冊に切り、油抜きする。

③鍋にお湯と酒・塩・粉末和風だしを入れ、沸騰したら

火を弱める。豚バラ肉・油あげ・野菜を入れ、さっと火が通ったら、わかめをしゃぶしゃぶし、好みのタレにつけていただく。