

「冬しぐれ」の しゃぶしゃぶ

ダイコンのレンピ



ほんのり甘くて後味はすっきり！

材料（2人分）

「冬しぐれ」ダイコン……………1本
豚ロース肉（しゃぶしゃぶ用）……200g
干しいたけ……………2～3枚
だし昆布……………適量
麺つゆ……………適量

作り方

- ①「冬しぐれ」2/3本は皮をむき、ピーラーでそのまま薄いきりポン状に切ってサッと冷水に放して水気を切ります。残りは皮をむいて粗目のおろし金ですりおろします。
- ②干しいたけは水につけてやわらかく戻し、軸を切り落とします。豚肉は食べやすい長さに切ります。
- ③土鍋にだし昆布と適量の水を入れてしばらく置き、昆布がやわらかくなった後（2）の干しいたけを加えて火にかけます。
- ④（3）が煮立ってきたら（1）の大根おろしを加え、ふたたび煮立ってきたら薄切りの「冬しぐれ」と豚肉を適量入れ、煮えばなをそばつゆにつけていただきます。

ワンポイント

たれはお好みでポン酢やゴマだれでも美味。また、煮汁に干しいたけの戻し汁を加えるとさらに風味が増します。残った煮汁はうどんを入れたり、ご飯を入れて楽しめます。