

辛味大根辛鮮と豚肉のみぞれ鍋 しんせん

<<みぞれ鍋にこだわるならこの大根を！>>



----- 材料 (径 24 cm の鍋 1 台分) -----

辛味大根辛鮮	350 g 以上
しゃぶしゃぶ用豚肉	320 g
豆腐	1丁
昆布	10cm
柚子の皮の千切り	1個分
日本酒	大さじ2
水	適量
ポン酢しょうゆ	適量
青ネギの小口切り	適量
一味唐辛子	好みで

----- 作り方 -----

- ① 辛味大根辛鮮は皮をむき、鬼下ろしなどで粗目におろす。
- ② 昆布は水で濡らして鍋底に敷き、豆腐をのせる。豆腐の上に、しゃぶしゃぶ用豚肉をくるくると巻いて花の形を作り、柚子の皮の千切りを飾る。周りに①を入れ、水を辛味大根の上まで張り、日本酒を加える。
- ③ ②を火にかけ、辛味大根がツツツと沸いてきたら、しゃぶしゃぶ用豚肉を一枚ずつ中に入れて火を通して。豆腐も崩して温める。
- ④ ポン酢醤油、小葱の小口切り、一味等辛子を添える。



※POINT

辛味大根をおろすのは、フードプロセッサーなどを使うと便利です。