

かけるレシピ。

日向夏ドレッシング de
ミツイン



新タマネギの 豚しゃぶサラダ

さっぱりヘルシー
日向夏で風味際立つ
華やか涼味の一品



調理時間
約15分

1人前
144kcal

※お湯の沸騰時間は除く

新タマネギの豚しゃぶサラダ

材料(4人前)

豚肉	160g
新タマネギ	100g
レタス	50g
ミニトマト	4ケ
しょうゆ	大さじ2(36g)
日向夏ドレッシング	大さじ2(30g)

作り方

- ①豚肉はお湯にくぐらせた後、冷水で軽くしめてから、水気をしっかりと取る。
- ②新タマネギは繊維に沿って薄くスライスし、サッと水にさらし、日向夏ドレッシングとしょうゆであえる。
- ③器にレタス、豚肉、ミニトマトをのせ、②をかけたら完成。

料理のレパートリーが増える
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。



ミツイン株式会社

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

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

