



※写真はイメージです。

ぽん酢でさっぱり水炊きが楽しめます！

きのこも若どりもも肉の水炊き

ぽん酢でさっぱり水炊きが楽しめます！

きのこも若どりもも肉の水炊き

材 料 (4人分)

生しいたけ	4本
えのき茸	1パック(100g)
はくさい	1/4切
白ねぎ	1本
みず菜	2束
ブナしめじ	1パック(120g)
洋にんじん	適量
若どりもも肉	約250g
昆布(5cm角)	1枚
ミツカン 味ぽん® (ぽん酢)	適量

作り方

1. 若どりもも肉・はくさいはひと口大、白ねぎは斜め薄切りにし、みず菜は4cmの長さに切る。
2. 洋にんじんは飾り切り、軸を取った生しいたけは食べやすい大きさに切り、えのき茸・ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。
3. 土鍋に水(分量外)と昆布を入れて熱し、沸騰直前に昆布を取り出す。
4. 3に、1の若どりもも肉・2の洋にんじん・残りの具材の順に入れ、火が通ったものから、ぽん酢につけていただく。