



※写真はイメージです。

レモンでさわやか焼肉サラダ♪

# 薄切り牛肉のレモンサラダ

## 材 料 (1人分)

牛バラうす切り肉	約200g
クレソン	1束
サニーレタス	約3枚
ラディッシュ	約4個
A	
ポッカレモン100	大さじ3
サラダ油	大さじ3
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ2
砂糖	小さじ1~2
こしょう	少々
しょうが(おろし)	少々

## 作り方

1. クレソン、サニーレタスは食べやすくちぎる。  
ラディッシュは薄切りにし、すべて合わせて冷蔵庫でパリッとさせる。
2. 塩(分量外)を加えた湯を沸かし、  
沸騰直前になったら牛肉を1枚ずつ広げて入れ、  
さっとゆでて水にとり、すぐザルにあけて水気を切る。
3. Aを混ぜ合わせる。
4. 器に1を盛り、2をのせ、3を大さじ3かける。