



※画像はイメージです。

ヤマキ割烹白だし1本で味が決まる!!

## つけだれ要らずの豚しゃぶ鍋

### 材 料 (4人分)

豚ロース肉(しゃぶしゃぶ用).....	400g
水菜 .....	1束
大根 .....	10cm
にんじん .....	1本
しめじ .....	1パック
油揚げ .....	2枚
ヤマキ割烹白だし .....	150ml
水 .....	カップ6

### 作 り 方

1. 水菜は5cm長さに切る。大根、にんじんも5cm長さのせん切りにする。
2. しめじは石づきをとってほぐす。油揚げは軽く焼いて、せん切りにする。
3. 鍋に割烹白だし、水を合わせ、煮立たせる。  
1の具材、豚肉を加え、しゃぶしゃぶしながら食べる。