

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# コンソメドレッシングの 豚しゃぶレタス

調理時間

10分

1人分

260kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



がんばる農家応援団  
昭和村レタス<sup>※</sup>

+

使ったのはコレ!



「味の素KKコンソメ」  
顆粒タイプ

# コンソメドレッシングの豚しゃぶレタス

## 材料/2人分

豚しゃぶしゃぶ用肉……………150g  
がんばる農家応援団 昭和村レタス※  
……………3枚(60g)  
「味の素KKコンソメ」顆粒タイプ  
……………小さじ1  
A [ オリーブオイル…大さじ1と1/2  
酢……………大さじ1/2  
ミニトマト……………6個

## 作り方

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かす。器に大さじ1の湯を取り分け、「味の素KKコンソメ」顆粒タイプを加えて溶かし、Aを加え、混ぜ合わせてドレッシングをつくる。
- ②豚肉は①の鍋の湯でゆでてザルに上げ、粗熱を取る。レタスはひと口大にちぎる。
- ③器に②のレタスを敷き、②の豚肉をのせ、①のドレッシングをかける。ミニトマトを飾る。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。