

ROSEN'S RECIPE

ローゼンおすすめメニュー

# 大根おろしと手作りポン酢が味の決め手♪ ゆず香るぶりしゃぶ

調理時間

20分

1人分

190kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ぶり

大根

使ったのはコレ!



キッコーマン  
いつでも新鮮  
しづくたて生しょうゆ  
450ml



つくり方動画を  
配信中!

《レシピ考案》  
Goo Goo Foo  
フードクリエイター  
堀池 美由紀



# ゆず香るぶりしゃぶ

## 材料/2人分

刺身用ぶり	1さく(80g)
大根	5cm分
水菜	1/2束
かつおだし	3カップ
ゆず	1/2個
七味唐辛子	適量
〈手作りポン酢〉	
ゆずの絞り汁	大さじ2
キッコーマン いつでも新鮮 しづく	いつでも新鮮 しづく
しづくたて生しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1と1/2
昆布	5g
鰯節	3g

## 作り方

- ゆずは1/2個は薄切りにする。大根はおろす。水菜は5cm幅に、ぶりは2~3mm幅に切る。
- 手作りポン酢はゆずの絞り汁以外の材料をすべて合わせて、600w電子レンジに40秒かけ、ゆずの絞り汁を加え、粗熱が取れたらざるでこす。
- 鍋にかつおだし、①のゆずの薄切りを入れて火にかけ、煮立ったら、水菜、ぶりをさっとくぐらせ、②のポン酢、七味唐辛子、大根おろしと共に頂く。