

ピーナッツで風味豊かに 仕上げた和風のおかず

ピーナッツの豊かな風味は
和風の味つけにも相性抜群。
ほんのり甘いタレでいただく冷しゃぶは
ご飯にもぴったりのおかずです。

冷やししゃぶしゃぶピーナッツダレ

- 主材料 ピーナッツ(皮つき)
1/2杯 牛肉(しゃぶしゃぶ用)400g
大根4寸 きゅうり1本 青じその葉4枚 しょうが1かけ
- 作り方 ①牛肉は熱湯にさっとくぐらせ、すぐに氷水にとって冷やし、水気をきる。
- ②大根、きゅうり、青じその葉はせん切りにする。しょうがはすりおろし、あさつき2〜3本は小口切りにする。
- ③ピーナッツは薄皮をむいてすり鉢ですり、だし汁1/2杯、砂糖小さじ1、しょうゆ大さじ3を混ぜる。
- ④器に①、②、紅たてを盛り合わせ、③のタレをつけていただく。

