



豚肉とキャベツの辛子酢みそあえ

★材料（4人分）

- * 豚肉（しゃぶしゃぶ用） … 100g
- * キャベツ … 4 枚
- * グリーンアスパラガス … 1 束
- A
 - * みそ … 大さじ 4
 - * だし汁 … 1/4 カップ
 - * 酢 … 大さじ 1
 - * 砂糖 … 大さじ 1 と 1/2
 - * みりん … 大さじ 1/2
- * しょうがの千切り… 少々
- * 酒 … 少々
- * ねり辛子 … 小さじ 1 弱



★作り方

- ① 沸騰した湯に酒を少し加え、豚肉を茹でます。
氷水で冷ましたら、ざるに上げて水気を切ります。
- ② キャベツは、サッと茹で、食べやすい大きさに切ります。
- ③ アスパラガスは、ハカマ（茎に付いた三角の脇芽）と堅い部分を切り落としてから茹で、四等分に切ります。
- ④ Aを小鍋に入れてひと煮立ちさせ、冷まします。
- ⑤ ④に豚肉、キャベツ、アスパラガス、しょうがの千切り、ねり辛子を和えたら、できあがり。

