

さっぱりごまダレで食べるせいろ蒸し



料理特徴

「麺でおいしい食卓 冷汁うどんつゆ」は、“ごまダレ”としてもお楽しみいただけます。
さわやかな大葉が香る“さっぱりとしたごまダレ”は、春夏の蒸し野菜やお肉とも相性抜群です。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉	80g		
キャベツ	3枚(約100g)		
かぼちゃ	1/8個(約50g)		
ブロッコリー	3房(約30g)		
しめじ	1/2株		
<ごまダレ>			
麺でおいしい食卓冷汁うどんつゆ	1袋		

作り方

- ①豚バラ肉とキャベツは一口大に切り、かぼちゃは薄切り、ブロッコリーは1房ずつ分け、しめじは石づきを切り落とす。
- ②せいろに穴あきクッキングシートを敷き、①を乗せたら蓋をする。
- ③鍋に湯を沸かし、②を置いたら10分程度蒸し、小皿に「麺でおいしい食卓 冷汁うどんつゆ」を注いで出来上がり。