

アグー豚肉のしゃぶしゃぶ

【おすすめ部位】
モモ、ロース



材料【4人分】

アグー豚肉しゃぶしゃぶ用モモ	300g前後
昆布水 ※昆布を一晚浸けた天然水	鍋2/3杯分
豆腐	1丁(8等分する)
ネギ	1本
白菜	6~8枚
大根	7cm前後
ポン酢など好みのたれ	適量
お好みでかつお節	少々



作り方

- 1 鍋の半分より少し上まで昆布水を注ぎ、豆腐を入れて弱めの中火にかける。
- 2 ネギは一口サイズにカット。白菜は芯と葉を分けて、芯の部分を切って鍋に加える。葉の部分は、大きめのざく切りにして皿に盛る。大根は薄い輪切りにする。
- 3 鍋が沸騰してきたら準備完了。アグー豚肉や野菜を軽く鍋に浸して召し上がれ! *アグー豚肉に少しかつお節をかけて食べると更に美味しくなります。

