



## ささみとトマトの薬味だれ

「京のだし」ひとつで簡単薬味だれ！豆腐や油あげ、茄子など、様々な素材にかけてお楽しみいただけます。

### 材料（2～3人前）

ささみ 2本

きゅうり 1本

トマト 1個

《薬味だれ》

みょうが

ねぎ

生姜

京のしろだし

（全て好みの量）

### 作り方

- 1 みょうが、ねぎ、生姜を細かく切り、京のだしを加え、薬味だれをつくる  
※おだしの量は具が馴染むくらいが◎醤油のように辛いので、たっぷり入れても大丈夫です。
- 2 ささみを茹で、お好みの大きさに切る  
※低温（約60°C～70°Cくらい）で茹でるとやわらかく仕上がります。
- 3 きゅうり、トマトを切る
- 4 ②と③を盛り付け、1をかけて出来上がり

### このレシピで使った商品



京のだし