



ブロッコリーのぽん酢おかか和え

茹でて和えるだけの簡単レシピ！オリーブオイルを回しかけるとゆずの香りが引き立ち、一層美味しくなります。

材料（2人前）

京のだしぽん酢（ゆず） 大さじ1

かつおパック 1袋

ブロッコリー 1/2株

オリーブオイル 大さじ1/2

※ぽん酢と削り節はお好みのものをお使いください

作り方

- 1 ブロッコリーを小房に切り分け、茹でる。
- 2 ボウルに茹でたブロッコリー、京のだしぽん酢、かつおパック、オリーブオイルを入れ、混ぜ合わせてできあがり。

このレシピで使った商品



京のだしぽん酢
かつおパック