



豚しゃぶ

♫まで美味しい「野菜を食べる豚しゃぶ」。ジュレが素材の甘みを引き立てて野菜が美味しいお鍋にラー油や胡椒、豆板醤でアレンジもおすすめです！

材料（約1人前）

万能だしジュレ 1個

水 350cc

豚肉（しゃぶしゃぶ用） お好みの量

レタス お好みの量

豆苗 お好みの量

作り方

- 1 レタス・豆苗は食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に、水350cc・ジュレを入れて煮立たせる。
- 3 レタス・豆苗を入れて豚肉をしゃぶしゃぶしたらできあがり*♫は乾麺がおすすめ！ レタスや豆苗を豚肉で巻いて食べると美味しいです。

このレシピで使った商品



万能だしジュレ