

『豚肉とブロッコリーのマスタードマヨサラダ』

材料（4人前）

豚ロースしゃぶしゃぶ用 200g

ブロッコリー 1個

塩適量・酒少々

【A】

マヨネーズ 大さじ3

粒マスタード 大さじ1



作り方

- ① ブロッコリーは小房に分けて、たっぷりの熱湯に塩少々を加えてゆで、ざるに上げて冷ます。
- ② 湯を沸かして塩少々と酒を入れ、豚肉をさっとくぐらせ、色が変わったら取り出して冷ます。
- ③ ボウルにAを入れて混ぜ、①と②を加えてあえる。(アスパラや人参でもOK!)