

トマト酢みそ



<材料>

豚薄切り肉150g キャベツ150g みょうが2本 オクラ3本
トマト1個(200g)

<<調味料A>>

上高地みそ20g マヨネーズ20g 砂糖10g 酢30g しょうゆ5g
ごま油10g 練りごま(白)20g

【作り方】

- ① キャベツは千切りにして水にさらす。
- ② みょうがは薄切りにする。
- ③ オクラは固い部分を取り除いて熱湯でゆで、7~8mmの輪切りにする。
- ④ トマトは湯むきして横半分にし、種を取り除いて5mm角切りにする。
- ⑤ ボウルに調味料Aを入れて混ぜ合せ、④のトマトを加えて軽く混ぜる。
- ⑥ 豚肉はゆでて冷ます。
- ⑦ 器にキャベツ、豚肉の順に盛り、⑤のドレッシングをかけ、オクラとみょうがをかざる。

