



## 9/1(水) 野菜たっぷり豚タン塩

(材料)

丸協食産「豚タン塩」

ねぎ

きゅうり

なす

大根

かいわれ大根

おろししょうが

おろしにんにく

ごま油

塩

レモン

- ① ねぎ、きゅうり、なす、大根はみじん切りにして塩を振る。
- ② 出た水気を軽く絞り、しょうが、にんにく、ごま油を加えて混ぜる。
- ③ フライパンに油を熱し、塩こしょうした豚タン塩を焼く。
- ④ 皿に焼きあがった③を並べ、②を乗せる。
- ⑤ レモン汁をかけ、かいわれを散らし、くし切りにしたレモンを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。