タナカトウコ先生（ @toko\_tanaka ）

による、『 茹で豚と豆苗のピリ辛レモン甘酒和え 』

■レシピの特長

レモン甘酒の甘酸っぱさを調味料として活用することで、タイ料理のような味わいになると考えました。レモン甘酒に豆板醤とおろしニンニク等を混ぜ、さっと茹でた豚肉と豆苗を和えるだけの簡単レシピです。

ーー　使用している食材（★付きが八幡平食材）ーー

豚薄切り肉（しゃぶしゃぶ用）180g

豆苗　1パック

麹屋のれもん甘酒（★）大さじ4【A】

長ねぎ（みじん切り）大さじ2【A】

豆板醤 小さじ1/4【A】

塩　小さじ1/6【A】

おろしニンニク 小さじ1/6【A】

ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー

■作り方

①

豆苗を食べやすいサイズにカットする。

②

鍋に湯を沸かして豆苗と豚薄切り肉（しゃぶしゃぶ用）をさっと茹でてザルにあげ、しっかりと水気を切る。

③

大きめのボウルでAを混ぜ、②を加えてさっくりと和える。

■八幡平食材・商品の購入はこちら

ハチクラCLUB（麹屋もとみや オンラインショップ）

https://shop.kojiyamotomiya.com/p/item-list/list/cate\_id/15/

今回のご紹介した商品以外にも、たくさんの商品がございます！