

# ブリやぶねばりっこたれ



## <材料>

ぶり(刺身) 200g、大根300g、  
長ねぎ1本、水菜1袋、白菜1/4個、  
しいたけ4個、にんじん適量、  
昆布だし適量、ねばりっこ適量、  
ミツカン かおりの蔵® 丸搾りゆず適量  
または  
ミツカン 味ぽん®適量

## <作り方>

大根はピーラーで薄切りにする。にんじんは型で抜く。ねばりっこはすりおろす。  
その他の野菜は食べやすく切る。  
土鍋に昆布だしを煮立てる。  
野菜を加え、ぶりの刺身をさっとくぐらせる。「ミツカンかおりの蔵®丸搾りゆず」  
または「ミツカン味ぽん®」にねばりっこを入れたたれでいただく。

 **mizkan**  
やがて、いもちに変わるもの。

**新発見!**



ぽん酢とねばりっこが  
よく合うんです。

