

鱈と野菜の水炊き鍋

～くるみおろし醤油だれ～



材料

キューピー ノンオイルドレッシングおろししょうゆ	100g
昆布だし汁	800g
白菜	200g
長ねぎ	80g
にんじん	60g
焼き豆腐	150g
たら（生）	150g
しいたけ（生）	36g
くるみ 煎り	20g

作り方

1. 白菜はそぎ切りに、長ねぎは斜め切りに、にんじんは斜め切りに、しいたけは飾り切りする。鱈、焼き豆腐は一口大に切る。
2. 鍋に昆布だしをはり、①を彩りよく盛り合わせて火にかける。
3. QPノンオイルドレッシングおろししょうゆに刻んだくるみを混ぜ合わせ「くるみおろし醤油だれ」を作り、鍋に添える。

メニュー特徴

シンプルな水炊き鍋は、ドレッシングで作る「オリジナル鍋だれ」が好相性！

数種のたれを用意すれば、選べる楽しさも演出できます。

豚と彩り野菜のしゃぶしゃぶ鍋

～ダブル生姜クリーミーだれ～



材料

キューピー しょうがクリーミドレッシング	90g
紅しょうが 漬物	30g
昆布だし汁	800g
レタス	100g
大根	100g
にんじん	80g
ぶなしめじ	60g
豚肉 (しゃぶしゃぶ用)	120g
プチトマト	60g

作り方

- 1.レタスはちぎり、大根・にんじんはピーラー切りに、しめじは子房に分ける。
- 2.QPしょうがクリーミドレッシングに刻んだ紅しょうがを混ぜ合わせ、ダブル生姜クリーミーだれを作る。
- 3.鍋に昆布だしをはり、具材を彩りよく盛り合わせて火にかけ、②を別添する。

メニュー特徴

サツと茹でていただくしゃぶしゃぶ鍋は、

Quick調理で野菜をたくさんいただけるとあって人気です。

ドレッシングで作る風味豊かなたれを合わせれば、いつもの鍋とはひと味違った美味しさに！