

🍴🍴 サバ缶みぞれ鍋



サバの濃厚な味わいが大根おろしでまろやかに大変身。

野菜もしっかりとれ、冬の晩酌にぴったり！

調理時間：10分

■材料(1人分)

サバ缶詰[味噌煮](1缶)、大根おろし(10cm程度)、
青ねぎ(少々)、塩(お好みで少々)、こしょう(お好みで少々)、
醤油(お好みで少々)

作り方

- 1 青ねぎは小口切りにしておく。
- 2 大根をおろす。
- 3 サバ缶詰を鍋の真ん中、回りに大根おろしを入れ、フタをして弱火で煮る。
- 4 全体に火が通ったらお好みに合わせて塩、こしょう、醤油で味を調えた後、ねぎをふりかける。

※サバ缶詰なら、水煮、醤油煮などでもOK! 水煮ならポン酢を添えていただくとさらに美味しいです。