



10/12(水) おつまみにも新米にも！明太なめだけ

(材料)

えのき：200g

辛子明太子：60g

しょうゆ、酒、みりん：各大さじ1

酢：少々

水：大さじ2

- ① えのきは石づきを取り、3等分に切る。
- ② 辛子明太子は薄皮を取りほぐしておく。
- ③ 鍋に調味料、水、①を弱めの中火で炒め煮にする。
- ④ 水分が少し残ってとろみが出てきたら火を止め、酢を加える。
- ⑤ ②を加えて和える。

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）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。