



12/6(火) 大根のだし煮

(材料)

中嶋屋本店「焼きあごだし 炭火焼き」

大根

干し椎茸

水

<ねぎ味噌>

長ねぎ

味噌

ゆず胡椒

① 干し椎茸は戻しておき、だしパックは表示通りに出汁をひく。

② 大根は厚めに皮をむいて面取りし隠し包丁を入れ、下茹でする。

③ 鍋に①の出汁と戻し汁を入れて②を柔らかくなるまで煮る。

④ 薄口しょうゆや塩で味を調える。

<ねぎ味噌>

長ねぎをみじん切りにし、味噌とゆず胡椒と一緒に混ぜる。

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。