



12/7(水) 豚足の煮込みと豆腐のジョン

(材料)

丸協食産「豚珍美醤油味」

豆腐

小麦粉

たまご

小ねぎ

ごま

糸唐辛子

ごま油

- ① 豆腐は 1cm の薄切りにし、軽く水気を切っておく。
- ② フライパンに油をごま油を温める。
- ③ ①に小麦粉をはたいて、ひとつずつ溶き卵にくぐらせて焼く。
- ④ 豚足の煮込み（レトルト）を表示通りに加熱する。
- ⑤ 豆腐が両面こんがり焼けたら皿に盛る。
- ⑥ ねぎの小口切りとごまを振り、⑤を添えて糸唐辛子をあしらう。

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。