



1/10(火) 揚げだしみぞれ餅

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

切り餅

大根

薄口醤油

塩

刻み海苔

小ねぎ (小口切り)

おろししょうが

サラダ油

① 大根はおろして軽く水気を切っておく。

② 鍋に表示通りの水を入れてだしを引く。

③ 餅は揚げて、網などに取り出しておく。

④ だしが引けたら①と③を入れて 1 分ほど煮、薄口醤油と塩で味を調える。

⑤ 器に盛り、刻み海苔と小ねぎを乗せ、おろししょうがを添える。

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。