



1/11 (水) 餅タコお好み焼き

(材料)

餅
タコ
キャベツ
天かす
紅しょうが
溶けるチーズ
たまご
たこ焼き粉 (お好み焼き粉)
ソース
削り節
マヨネーズ
サラダ油

- ① キャベツは小さく刻み、餅は薄切りかサイコロ状に切る。
- ② ボウルにたこ焼き粉を溶き、キャベツとチーズを入れて混ぜる。
- ③ フライパンに油を熱し、②を流し入れ、食べやすい大きさに切ったタコ、餅、天かす、紅しょうがをのせる。
- ④ 両面焼いて、ソース、削り節などで仕上げる。

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。