



1/31 (火) 雪見れんこんバーグ

(材料)

豚ひき肉

豆腐

長ねぎ (みじん切り)

れんこん

おろし大根

冷凍枝豆

なめたけ

オイスターソース

ごま油

片栗粉

塩こしょう

- ① フライパンに豚ひき肉、水切りした豆腐、長ねぎ、調味料を入れて、良く練り、ひとつに (薄い円形に) まとめる。
- ② れんこんのスライスを上に乗せ、枝豆を乗せる。
- ③ 周囲におろし大根の半量を汁ごとかける。
- ④ 火をつけ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑤ 残りのおろし大根となめたけとぽん酢を合わせてたれにする。

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。