



2/7(火)

豚肉と白菜の無限鍋

(材料)

中嶋屋本店「うまかだしいりこ味」

豚肉

白菜

春雨

にんにく

塩昆布

ごま油

水

- ① だしパックを水に入れ、表示通りに出汁をとる。
- ② 豚肉と白菜は食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に白菜の芯、春雨、豚肉、白菜の葉の方を重ね、スライスしたにんにくと塩昆布を乗せる。
- ④ ①の出汁を注ぎ、ごま油と塩を加えて煮る。

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。