



3/7(火) 菜の花のだしびたし

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

菜の花

めんつゆ

削り節

- ① だしパックは水から入れて中火で5分ほど煮出す。
- ② 菜の花は食べやすい大きさに切り、根元の固い方から茹で、早めに引き上げ、水に取る。
- ③ キッチンペーパーなどでしっかり水気を絞り、めんつゆをかけて馴染ませる。
- ④ ①の出汁を注ぎ、ゆで汁を少し加える。
- ⑤ 器に盛り、削り節をのせる。

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。