



4/4 (火)

あさりとお玉のシンプルパエリア

(材料)

アサリ

新玉ねぎ

米

オリーブ油

粉チーズ

白ワイン

塩

ブラックペッパー

ターメリック (あれば)

- ① フライパンに油を熱し、砂抜きをして洗ったアサリとざく切りにした新玉ねぎを入れて軽く炒め、白ワインを入れる。
- ② アサリの口が開いたら火を止める。
- ③ 炊飯釜に洗った米を入れて②を煮汁ごと入れ、分量の水とコンソメとターメリック (あれば) を入れて炊く。
- ④ お好みに粉チーズと塩、ブラックペッパーを振って完成。

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。