



4/25(火) 長芋とレタスのとろシャキスープ

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし 混合」

長芋

レタス

醤油 (うすくち醤油)

塩

① 鍋に水とだしパックを入れ、中火で沸騰したら5分ほど煮出す。

② パックを取り出し、長芋をおろしながらすり流す。

③ 醤油を加え、レタスをちぎって加え、火を止める。

④ 味が足りなければ、塩で調整する。

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。