



5/23(火) かんたんワンタンスープ

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

豚ひき肉

海老

A { 長ねぎ (みじん切り)
鶏がらスープの素
塩こしょう

小ねぎ

白ごま

ワンタンの皮

ぽん酢

ごま油

- ① 海老は細かく叩き、豚ひき肉と A と共に混ぜ合わせる。
- ② 鍋に水とだしパックを入れて、表示通りに出汁をひく。
- ③ ワンタンの皮に①を少しのせて三角に閉じ、②に入れる。
- ④ 浮いてきたら火を止めて、ぽん酢とごま油で味を調える。
- ⑤ 器によそって、小ねぎと白ごまを散らす。

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。