



6/13(火) なめことみょうがの赤だし

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし いりこ味」

なめこ

豆腐

みょうが

小ねぎ

赤みそ

- ① だしパックは表示より水を減らし、濃いめに引く。
- ② なめこは水でよく洗い、ざるにあげておく。豆腐は賽の目切りにしておく。
- ③ ①の鍋からパックを取り出し、②を加えて加熱する。
- ④ 火が通ったら赤みそを溶き、輪切りにしたみょうがを散らす。
- ⑤ 器によそって小ねぎを振る。

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）に置いてあります。
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。