



## 7/20 (木) もやしのパリ辛冷麺風 (久保 桂奈さん)

(材料2人分)

長萌産業『もやし』：1袋(200g)

塩：少々

豚しゃぶ用肉：100g

塩：少々

酒：大さじ1

きゅうり：1/2本

みょうが：1個

ゆでたまご：1個

キムチ：適量

大葉：4枚

(タレ)

A すし酢：大さじ1

みりん：大さじ1

濃口醤油：大さじ1

豆板醤：小さじ1

ごま油：大さじ1

いりごま：小さじ1/2

① きゅうり・みょうが・大葉は千切りにして、ゆでたまごは半分に切る。

② 鍋に湯をたっぷりと沸かし、塩を加えて、もやしを入れ、火を止めて、1分おき、ザルに上げて、そのまま冷ます。

③ 鍋にお湯をたっぷり沸かし、塩と酒を入れて、豚肉を入れ、よく広げて茹でる。豚肉の色が変わったらキッチンペーパーに上げて、水気を切り、冷ます。

④ ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。

⑤ 器に②のもやしを入れ、①のきゅうり・みょうが、③の豚肉、①のゆでたまご、キムチを彩りよく盛って、大葉をのせ、最後にタレを回しかける。

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/>でご覧いただけます。