



8/8(火)

海老と冬瓜の和風スープ

(材料)

中嶋屋本店「百歳だし」

海老

冬瓜

薄口醤油

塩

かいわれ

① 冬瓜は皮を外し、海老は洗って、共に細かく刻む。海老に片栗粉を軽くはたいておく。

② 水にだしパックを入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。

③ ①を加えて更に煮、火が通ったら、薄口醤油と塩で味を調える。

④ かいわれを散らす。

★ゆずやすだちなどを吸い口にしても

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。