



9/19(火) カニカマと卵のスープ春雨

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし 混合」

かに風味かまぼこ

たまご

春雨

片栗粉

塩

薄口醤油

ごま油

- ① だしパックは水から入れて中火で5分ほど煮出す。
- ② かに風味かまぼこを細く割いて加え、戻した春雨も加える。
- ③ 塩と薄口醤油で味を調える。
- ④ たまごは片栗粉を足して溶き、②に回し入れる。
- ⑤ 仕上げにごま油を加え、器に盛ってかいわれを乗せる。

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。