



10/10(火) 秋のキノコの極旨スープ

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

きのこ類

玉ねぎ

人参

小ねぎ

ごま油

塩

薄口醤油

- ① だしパックは表示通りに引く。
- ② きのこ類は石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
- ③ 玉ねぎと人参は賽の目切りにする。
- ④ 鍋にごま油を熱し、②を入れて塩を振り、じっくり炒める。
- ⑤ ①の出汁に③を加えて、中火で煮る。
- ⑥ 火が通ったら④の鍋にスープを加え、味が足りなければ薄口醤油で調え、ごま油を少々足す。
- ⑦ 器に注いで小ねぎを振る。

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。