



5/28(火) すり身のおすまし

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし いりこ味」

魚のすり身

干し椎茸

生姜

うすくち醤油

塩

三つ葉

① 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。

② 干し椎茸は戻して細切りにし、戻し汁と一緒に①に加える。

③ 魚のすり身を落とし入れて煮る。

④ うすくち醤油と塩で味を調える。

⑤ 器によそい、針生姜、三つ葉を散らす。(別添えでも)

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。