



6/4(火) 鮭のクリームポテトソース

(材料)

鮭の切り身

ブロッコリー

しめじ

マッシュポテトの素

牛乳

アンチョビ

おろしにんにく

レモン

バター

塩こしょう

- ① フライパンにアルミホイルを敷いて鮭、ブロッコリー、しめじを置き、ふちを高くする。水を少し張って、蓋をして蒸す。
- ② マッシュポテトの素に、温めた牛乳を加えて緩めに伸ばす。
- ③ ②におろしにんにく、塩こしょうを混ぜ合わせ皿に敷く。
- ④ ①に火が通ったら盛り付け、スライスレモンとバターを乗せる。

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。