



6/25(火)

サンラータン  
もずくの酸辣湯

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし かつお味」

豚ひき肉

もずく

きゅうり(細切り)

たまご

小ねぎ

水溶き片栗粉

鶏がらスープの素

ラー油

ごま油

- 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 鍋にごま油を熱し、豚ひき肉ときょうりを炒める。
- ③ ①と鶏がらスープの素を加えて煮る。
- ④ ひと煮立ちしたらもずくを汁ごと加える。
- ⑤ 再び煮立ったら、水溶き片栗粉を加えた溶き卵を流し入れる。
- ⑥ お椀によそってラー油をかけ、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。