



8/20(火)

しじみの冷麺



(材料)

中嶋屋本店「うまかだしいりこ味」1袋

水：400ml

しじみ：ひとつかみ程度

中華麺：1玉

きゅうり：1/4～1/3本

キムチ：適量

ゆで卵：1個

長ねぎ：適量

オイスターソース：小さじ1
コチュジャン：小さじ1
酢：小さじ1
ごま油：小さじ1

① 鍋に洗ったしじみと出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮て、粗熱をとって冷やしておく。

② きゅうりは細切り、キムチは食べやすい大きさ、ゆで卵は半分に切る。長ねぎは白髪ねぎにしておく。

③ 麺は茹でて水で締める。

④ 器に調味料を入れ、しじみは外して①の出汁だけ注ぐ。

⑤ 麺を入れて軽く整え、しじみと②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。