



9/10(火)

手羽中と冬瓜のスープ



(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」：1 パック

手羽中：6～8本

冬瓜：100g 程度

鶏がらスープの素：小さじ1

ごま油、塩、こしょう：少々

小ねぎ：適量

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 手羽中は骨に沿って切れ目を入れる。

③ 冬瓜は皮を厚くむいて、食べやすい大きさに切る。

④ ①の鍋に②、③を入れて10分ほど煮る。

⑤ 塩、こしょうで味を調え、ごま油を垂らす。

⑥ 器によそって小ねぎを振る。

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。