



9/11(水) 敬老の日に、行楽弁当に～肉巻き卵

(材料)

たまらん堂「幸せの愛でたまご」

牛肉：150g

〔焼肉のたれ：大さじ2～3
水：大さじ2～3〕

小麦粉：適量

サラダ油：適量

(飾り用) かいわれ：適量

- ① たまごは半熟に茹でる。
- ② 焼肉のたれに同量の水を加えて混ぜておく。
- ③ 牛肉を広げて軽く小麦粉を振り、①を乗せて巻く。
- ④ フライパンに油を熱し、巻き終わりを下にして焼く。
- ⑤ 全面転がしながら、②を加えて絡めながら焼く。

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。