



## 10/15(火) えのきとハムのおつまみ餃子

(材料)

えのき

ハム

溶けるチーズ

バジル (大葉)

餃子の皮

オリーブ油

ブラックペッパー

- ① えのきは石づきをとり、長さを 1/3~1/2 くらいに切っておく。
- ② ハムは細切りなど、餃子の皮におさまるように切る。
- ③ 餃子の皮にバジル、ハム、溶けるチーズ、えのきを乗せ、巻いて閉じる。
- ④ 油を塗ったアルミホイルに③を乗せ、更にオリーブ油をかけてトースターで5分程焼く。
- ⑤ 皿に盛って、ブラックペッパーを振る。

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。