



10/22(火)

れんこん団子のとろみスープ



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」

れんこん：100g

海老：40g

うすくち醤油：小さじ1

塩：少々

片栗粉：適量

おろししょうが

小ねぎ

- 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 海老は細かく叩く。
- ③ れんこんはすりおろし、②、塩、片栗粉少々を加えてよく混ぜる。
- ④ 出汁の中に③を丸めるか落として煮る。
- ⑤ うすくち醤油とおろししょうがで味を調べ、水溶き片栗粉で好みのとろみをつける。
- 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。