



11/12(火)

## 白菜と豚肉の春雨スープ



(材料)

中嶋屋本店「焼きあごだし炭火焼き」

豚肉：70g

白菜：大きい葉 2 枚程度

春雨：適量

干し椎茸：2 個

鶏がらスープの素：大さじ1

うすくち醤油：小さじ1

ごま油：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 豚肉と白菜は細切りにする。

③ 干し椎茸は水で戻して細切りにし、戻し汁はとっておく。

④ 鍋にごま油を熱し、②を入れて軽く炒め、①を加える。

⑤ ③、鶏がらスープの素、春雨を加えて煮る。

⑥ うすくち醤油で味を調える。

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。