



12/10(火)

揚げないだし豆腐



(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

豆腐（焼き豆腐）：1丁

片栗粉：適量

めんつゆ：大さじ1～2

うすくち醤油：少々

おろししょうが：適量

小ねぎ：適量

天かす：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 豆腐を適当な大きさに切り、片栗粉をまぶす。
- ③ ①に②を入れて煮、めんつゆ、うすくち醤油、天かすを加える。
- ④ 器に盛って、小ねぎ、おろししょうがを添える。

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。