



2/4(火)

桜えび入り大根餅

(材料)

大根：1/4 本

桜えび：10g

長ねぎ：1/2～1 本

A { 片栗粉、小麦粉：各大さじ1

鶏がらスープの素：小さじ1

うすくち醤油：小さじ1

ごま油、塩、ぽん酢

- ① 大根は皮をむいておろし、水気を絞る。
 - ② 長ねぎは青い部分を小口切り、白い部分をみじん切りにする。
 - ③ ボウルに①、桜えび、ねぎの青い方を入れ、A を加えて混ぜる。
 - ④ フライパンにごま油を熱し、③を落として両面焼く。
大きく焼いて切り分けても、一口サイズに焼いても。
- ・たれを作る
みじん切りにしたねぎ、塩、ぽん酢、ごま油を混ぜる。

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。