



2/11 (火) 牡蠣の和風チャウダー



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」：1袋

水：400ml

牡蠣：3～4粒

豆乳：80～100ml

白みそ：大さじ2～3

うすくち醤油：小さじ1～2

玉ねぎ：1/4玉

きのこ類：適量

山芋：少々

小ねぎ：少々

- 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 牡蠣は洗って水気を拭き、1～2cm程度に刻む。きのこ類は石づきをとって、同じように刻む。玉ねぎも同様。
- ③ 鍋にバターを温めて②を軽く炒めて、①を加え、煮る。
- ④ 火が通ったら山芋をすり流し、うすくち醤油を加える。。
- ⑤ 白味噌をといて豆乳を加え、沸騰直前に火を止める。
- ⑥ 器によそって小ねぎを散らす。

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。