



8/21 (火)

長崎ちゃんぽんチキラー

(材料)

チキンラーメン：1袋
豚バラ薄切り肉：2枚
野菜：適量
かまぼこ類：適量

サラダ油：大さじ1
水：350ml
豆乳：100ml

テーブルこしょう：少々

- ① 鍋に油を熱し、食べやすい大きさに切った肉を炒める。
- ② 野菜とかまぼこ類も加えてさっと炒める。
- ③ 水を入れて煮立たせ、チキンラーメンを入れる。
- ④ 1分煮たところで麺をほぐし、豆乳を入れる。
- ⑤ ひと煮立ちしたら完成。
- ⑥ 丼に移して、お好みでこしょうを振る。

誕生60周年のチキンラーメン。長崎らしいコラボレーションの提案です。

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）に置いてあります。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。