

1/30(水)

NNKSP～オイのにんにくスープ (オイさん)

(材料)

にんにく：5かけ～
サラダ油：小さじ1
かつおだし：600ml
塩わかめ：20g
塩こしょう：適量
ごま油：適量

- ① にんにくはスライス、塩わかめは戻しておく。
- ② 鍋に油を引いてにんにくをこんがり炒める。
- ③ 香りが立ったらかつおだしを注ぐ。
- ④ 塩わかめを加えてひと煮立ちさせる。
- ⑤ 塩こしょうで味を調べ、仕上げにごま油をたらす。

★スープはお好みのものでOK。にんにくは多めがおススメ

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<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。