



9/25 (水)

## 自家製なめたけ丼

(オイさん)

(材料)

&lt;自家製なめたけ&gt;

えのき：2束(160g)

水：100ml

チョーコー京風だしの素うすいろ：50ml

水溶き片栗粉：大さじ2

ごはん：適量

たまご：1個

自家製なめたけ：50g

サラダ油：大さじ1

① 3~4cmに切ってほぐしたえのきと水を鍋に入れ、火にかける。

② チョーコー京風だしの素うすいろを入れてしばらく炊き、煮詰める。

③ 水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。

&lt;なめたけ丼&gt;

① 卵をといてなめたけと合わせる。

② 鍋を火にかけて油を熱し、①を流し入れて焼く。

③ 温かいご飯の上に乗せて完成。

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。