



1/21 (火)

## 闇巾着おでん~何でも詰めてみよう

(材料)

うす揚げ：食べたい分だけ

たまご：2個

モッツアレラチーズ：1個

うどん：1玉

市販のハンバーグたね：適量

糸こんにゃく：適量

トマト：1個

市販のおでん、おでんの素など

- ① うす揚げはキッチンペーパーに挟んで、油抜きと袋状にするために菜箸などでコロコロして、一部切って口を開く。
- ② たまごは器に一度割ってから袋に詰める。
- ③ モッツアレラチーズは4等分にして詰める。
- ④ うどん、ハンバーグのたねなど適量詰める。
- ⑤ ほか、糸こんにゃく、トマトもそのまま詰めて、いずれも爪楊枝で口を留める。
- ⑥ おでんのだしで煮る。

他に、すり身や餅、きのこ類などお好きな具材で試してみてください!

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。