



2/4 (火)

## 話題沸騰! シュクメルリ

(材料 1 皿分)

焼き鳥缶詰 (塩) : 1 缶

小麦粉 : 適量

オリーブオイル : 適量

バター : 10g

牛乳 : 1/2 カップ

生クリーム : 少々

にんにく : 2 かけ

溶けるチーズ : 適量

コンソメ (顆粒) : 少々

パプリカパウダー : 適量

- ① 缶詰の焼き鳥をバットなどに出し、小麦粉を少々はたく。
- ② フライパンにオリーブオイル、バター、にんにく (みじん切り) を入れて火にかけ、香りが出たら①を入れて軽く炒める。
- ③ 牛乳とコンソメを入れて弱火〜中火で軽く煮込む。
- ④ 軽くとろみが付いたら、生クリームとチーズを加えて火を止め、器に移してパプリカパウダーを振る。

★もちろん普通に鶏もも肉で作っても!

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。