



2020年



長崎 築町

## 3/5 (木) 焼あご春雑煮 (YUMIKOさん)

(材料3人分)

{ 中嶋屋本店「うまかだし焼あごだし」：1袋  
水：500ml

A { 酒：大さじ1  
塩：小さじ1/3  
薄口醤油：大さじ1~1.5

新たまねぎ(小)：1/2個

青菜(小松菜・ほうれん草など)：3本

餅：3個

菜の花(又はわらびなど山菜)：3本

薄焼たまご：1個分

(桜大根)

{ 大根：3cm  
梅干漬けのしそと汁(あれば梅酢)：適量

- ① 鍋に水と「うまかだし焼あごだし」1袋を入れて、火にかけて、沸騰したら中火にして、5分煮出し、だしを取り出して、Aを加えて吸い地を作る(あまり濃く味をつけない)。
- ② たまねぎは3等分のくし切りにして、だいこんは桜型で3cm厚さに抜き、梅干漬けに付いているしそと汁に絡めておく(あれば梅酢につける)。外側がほんのりピンク色になったら、薄くスライスする。
- ③ 薄焼たまごは1cm×3cmの短冊に切る。青菜と菜の花はサッと茹でて、食べやすい大きさに切り、水気をしぼる。餅はお湯に5~10分ほど浸け、湯煎でやわらかくする。
- ④ 椀に②のたまねぎと桜大根、③の青菜と餅を盛りつけて、①の吸い地をはり、餅の上に③の薄焼たまごと菜の花をあしらう。

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。