



## 4/15 (水) ポテサラアレンジ~カフェ風ポテサラとスパニッシュオムレツ風

(材料)

ポテトサラダ

### <カフェ風ポテサラ>

<カフェ風ポテサラ>

黒オリーブ

アンチョビ

粉チーズ

EXV オリーブオイル

① スライスした黒オリーブと刻んだアンチョビを加えて混ぜる。

② 器に盛り、粉チーズとオリーブオイルをたっぷりかける。

<スパニッシュオムレツ風>

たまご

溶けるチーズ

サラダ油

### <スパニッシュオムレツ風>

① ボウルに卵を割って溶き、ポテサラ、チーズを加えて軽く混ぜる。

② フライパンに油を熱し、①を流し入れる。

③ 火が通ってきたら、返すか折りたたんで焼き上げる。

④

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）に置いてあります。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。