



7/8 (水) 話題のパリピ〜パリパリピーマン〜

(材料)

ピーマン

塩昆布

つくね(焼き鳥)

サムジャン(コチュジャン+味噌)

明太マヨネーズ

- ① ピーマンは4つに割って保存容器などに入れる。
- ② 水と氷を入れ、冷蔵庫で2晩ほど置く。氷が溶けたら、その都度水を変えて氷を足す。
- ③ 水気を拭いて器に盛り、いろいろと乗せたりつけたり。

パリパリの新食感が大人気! 苦みも抜けて子供もパクパク!

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、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。