

2020年



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。