



8/12 (水)

## サーモンの洋風なめろう

(材料)

サーモン (刺身用) : 100g

クリームチーズ : 50g

長ねぎ : 10cm

味噌 : 小さじ2

大葉、かいわれ、クラッカー

- ① 長ねぎはみじん切り、サーモンは細かく叩いておく。
- ② ボウルにクリームチーズと味噌を入れ混ぜる。
- ③ ①も加えて更によく混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り、かいわれをあしらい、クラッカーを添える。

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。