

9/3 (木) チューハイ三種とほうれん草のおつまみ (オイさん)

(材料2人分)

- ほうれん草：200g
- 塩：適量
- にんにく：1かけ
- 小ねぎ：5cm
- ごま：10g
- 赤唐辛子(輪切り)：1/2本分
- A { もろみ味噌：30g
- 砂糖：小さじ1
- 濃口醤油：小さじ1
- ごま油：小さじ1

- ① にんにくと小ねぎは細かく刻む。ごまは炒ってあたる。
- ② 鍋に湯を沸かし、塩を加えてほうれん草を茹で、よく水気をしぼって、食べやすい大きさに切る。
- ③ ボウルに②のほうれん草と、①を加えて混ぜ合わせ、赤唐辛子を入れて、Aを加え、よく和える。お好みのチューハイを作って一緒にいただく。

<チューハイ三種>

- レモンサワー (米焼酎・レモン果汁・炭酸水・クラッシュアイス)
- 梅サワー (梅酒・炭酸水・丸い氷)
- 緑茶ハイ (麦焼酎・水だし緑茶・角氷)

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。