



9/23 (水)

## 天かすで簡単エビマヨ

(材料)

海老：10尾程度

天かす：大さじ3

マヨネーズ：大さじ2～3

ケチャップ：大さじ1

練乳：小さじ1

おろしにんにく：少々

塩：少々

パプリカパウダー：少々

① 鍋に湯を沸かし、塩少々を入れて海老を茹でる。

② ボウルにカッコ内の材料を入れて混ぜる。

③ 茹でた海老と天かすを入れて合わせる。

④ 器に盛り、あればパプリカパウダーを振る。

⑤ 茹でたブロッコリーなど彩りを添えても。

茹でブロッコリー（飾り用）

★ボイル海老を使うともっと簡単ですね

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。