



9/29 (火)

お月見そば

(材料)

そば(袋に入っているゆで麺) : 1袋

- 岩のり : 大さじ1
- 明太子 : 1/2 腹
- オリーブオイル : 少々

刻み海苔

卵黄 : 1 個分

小ねぎ

- ① そばは、袋に数か所穴を開け、レンジで1分ほど加熱する。
- ② ボウルに岩のりと明太子とオリーブオイルを入れて混ぜる。
- ③ 加熱したそばを入れて混ぜ合わせ、器に盛る。
- ④ 一面に刻み海苔を乗せて夜空をイメージ。
- ⑤ 卵黄(満月)を乗せて小ねぎ(星)を散らす。

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。