



1/13(水) レンジでおかき

(材料)

餅
醤油
砂糖
きな粉
青のり
塩
七味など

- ① 餅は 1cm 角に切る。
- ② 耐熱皿にクッキングシートを敷き、餅を並べてレンジで加熱する。
(600w で 3 分半を目安に)
- ③ 餅が膨らんで固くなったら取り出す。まだのようだったら様子を見て追加で加熱する。
- ④ ボウルに砂糖と醤油を小さじ 1 ずつ入れ、③を絡める。

★その他、きな粉、青のり、塩、七味など、お好みの味付けで

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。