

## 1/22 (金) おもちフォンデュ (加藤 奈美さん)

(材料4人分)

{ 餅：70g～100g

{ 牛乳：200ml

鶏がらスープの素：小さじ1/2

(フォンデュの具)

{ 生鮭：2切れ

{ 酒・塩：各適量

ウインナー：4本

{ ちくわ(細)：2本

{ キムチ：適量

赤・黄パプリカ・ブロッコリーなど：各適量

① 餅は薄くスライスして、粗く刻む。

② 鮭は一口大に切って、耐熱皿にのせ塩と酒をふって、ラップをし、レンジで加熱する。ウインナーは細かく切れ目を入れて、茹でる。ちくわは 半分の長さに切り、縦に切れ目を入れて開き、刻んだキムチを詰めて、閉じる。パプリカは食べやすい大きさに切り、ブロッコリーは小房に分けて、塩茹でする。

③ 鍋に牛乳と①の餅を入れて火にかけ、焦げ付かないように混ぜながら餅を溶かす。

④ ③の餅が溶けてきたら、鶏がらスープの素を入れて味をつける。

⑤ 器に②を盛り、④にくぐらせていただく。

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。