

 **なかにま** 3/18 (木) 春キャベツの和風スープパスタ (佐藤 利恵さん)

(材料1人分)

春キャベツ：50g  
たまねぎ：50g  
しめじ：30g  
パスタ：100g  
A { 中嶋屋本店「うまかだし かつお味」：1袋  
水：500ml  
塩：小さじ1/2  
牛乳：30～50ml

(仕上げ)

黒こしょう：少々

- ① キャベツは食べやすい大きさに切って、たまねぎは薄切りにし、しめじは石づきをとってほぐす。
- ② 鍋に A を入れて火にかけ、沸騰したら中火にして 5 分ほど煮出す。
- ③ ②の鍋に塩を入れて、①のたまねぎ、しめじとパスタを半分に折って入れ、パスタの袋の表示時間より 2 分短く茹でる。
- ④ ③の鍋に①のキャベツを加えて、しんなりしたら牛乳を入れ、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ⑤ ④を器に盛り、黒こしょうをふる。

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。  
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。