



6/16(水) 鶏皮のバンバンジー冷や奴

(材料)

丸協食産「鶏皮ボイル」

豆腐

きゅうり

ピーナツバター：大さじ1

味噌：大さじ1/2

すりごま：大さじ1/2

砂糖：小さじ1~2

醤油：小さじ1

水：大さじ2~3

ラー油

- ① ボウルに鶏皮ボイルと添付の柚子酢を合わせておく。
- ② きゅうりは千切り、豆腐は水を切り食べやすい大きさに切る。
- ③ 器に豆腐を盛ってきゅうりを乗せ、その上に①を乗せる。
- ④ ボウルに調味料を合わせてたれを作り、添える。

★お好みでラー油をかける

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。