



12/21(火) Xmas チキンライス～韓国風

(材料)

鶏手羽元

ミックスベジタブル

米

鶏ガラスープの素

A {

- ミニトマト
- キムチ
- キムチの素
- 韓国唐辛子

B {

- きゅうり
- にら
- 小ねぎ
- ごま油
- 塩
- おろしにんにく・しょうが

A (赤いソース)

ミニトマトとキムチは細かく切り、ほかの材料と合わせる。

B (緑のソース)

にらと小ねぎは小口切り、きゅうりは細かく切り、ほかの材料と合わせる。

- ① 研いだ米、手羽元、ミックスベジタブル、鶏ガラスープの素を釜に入れて炊飯器で炊く。
- ② 炊き上がったら、手羽元を取り出し、ご飯をほぐす。
- ③ 皿にご飯を盛り、手羽元とソースを添える。

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。
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。