



2/9(水)

辛麺風クッパ

(材料)

豚肉 (こま切れ、バラ、ひき肉など)

キムチ

にら

たまご

にんにく

鶏がらスープの素

オイスターソース

豆板醤

韓国唐辛子

砂糖

しょうゆ

酢

ごま

ごま油

- ① 鍋にごま油とみじん切りにしたにんにくを入れて火をつける。
- ② 香りがしてきたら肉とキムチを入れて炒め、オイスターソース、豆板醤も加えて味を付ける。
- ③ 水、鶏がらスープの素を入れて煮立たせ、しょうゆ、砂糖、酢で調味する。
- ④ 4 cm程に切ったにらを加えてさっと煮、溶き卵を流し入れる。
- ⑤ 火を止めてごま油を回し入れる。
- ⑥ ご飯を盛った器によそい、ごまを振る。

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）に置いてあります。
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。