



2/23(水) 新玉ねぎと鶏そぼろのユッケ風

(材料)

新玉ねぎ

鶏ひき肉

卵黄

おろしにんにく

おろししょうが

小ねぎ

塩

焼肉のたれ

ごま油

- ① 新玉ねぎはスライスしてほぐしておく。そのまま使えるが、辛みが気になる方は一度水に放して水気を切っておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、鶏ひき肉を炒め、焼肉のたれで味付けする。
- ③ ボウルにおろししょうが、おろしにんにく、塩、ごま油を入れて混ぜ、①を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ④ あつあつの②を入れて混ぜる。
- ⑤ 器に盛り、小ねぎを散らして卵黄を乗せる。

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。