



## 3/2(水) ひなまつり肉団子

(材料)

丸協食産「ハンバーグ」

五色あられ

サラダ油

うずらの卵

ポテトサラダ

きゅうり

ハム

黒ごま

海苔

① ハンバーグの種を一口サイズに丸めて、あられをまぶす。

② 170～180℃の油で揚げる。

③ 3つを串に刺して皿に盛る。

・うずらの卵でお内裏様とお雛様

ポテトサラダを台にして、うずらの卵を顔に見立てて乗せ、ごまで目を付ける。きゅうりのうす切りでお内裏様、ハムでお雛様に着物を着せる。海苔で髪の毛にする。

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。