



4/14 (木) あおさと筍のあんかけ煮麺 (YUMIKO さん)

(材料2人分)

穂先筍：70g

生あおさ：20g

素麺：2束

A { 中嶋屋本店「百歳だし」：1袋
水：400mlB { 塩：小さじ1
酒：大さじ1
薄口醤油：大さじ1

水溶き片栗粉：適量

小ねぎ（小口切り）：お好みで

- ① 筍は幅2mmほどに縦にスライスして、あおさはよく洗ってしぼっておく。
- ② 鍋にAを入れて表示時間通りに煮出す。
- ③ ②のだしパックを取り出し、Bで調味して、①の筍を加え、軽く煮含める。
- ④ 素麺は袋の表示時間通りに茹で、お椀に1人分ずつ盛る。
- ⑤ ③の鍋に①のあおさを入れ、サッと煮て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ④のお椀に⑤のあんを注ぎ、お好みで小ねぎをのせる。同様にもう一つ作る。

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。