



5/25(水) サーモンとキムチのユッケ奴

(材料)

サーモン (刺身用)

キムチ

豆腐

塩昆布

{ ごま油
おろしにんにく
塩

糸唐辛子

かいわれ

- ① サーモンは細切り、キムチは小さく刻む。
- ② 豆腐は水気をよく切っておく。
- ③ ボウルに調味料を入れて混ぜ、①と塩昆布を加えて和える。
- ④ 器に豆腐を盛り、③を乗せる。
- ⑤ かいわれと糸唐辛子をあしらう。

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。