



6/15(水) 砂肝と水菜のサラダそば

(材料)

丸協食産「おつまみ鶏砂肝わさび風味」

水菜

そば

ごま油

刻み海苔

- ① そばは表示通りに茹でて冷水でしめておく。
- ② 水菜はよく洗って 4cm くらいに切っておく。
- ③ ボウルにおつまみ鶏砂肝と②を入れる。
- ④ フライパンでごま油を高温に熱し、③にジュッとかける。
- ⑤ 添付のドレッシングを加えて和え、そばも加えて和える。
- ⑥ 器に盛り、刻み海苔を乗せる。

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。