



7/13(水) スパイシーししとうポテト

(材料)

じゃがいも

ししとう

ウインナー

にんにく

しょうが

クミン

パプリカパウダー

- ① ジャがいもはくし切りにして水にさらし、濡らしたキッチンペーパーを巻いて耐熱皿に並べてレンジ加熱する(2分程度)。
- ② ししとうとウインナーは食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンにクミン、みじん切りにしたにんにくとしょうがを入れて、香りが立ったら①と②を入れて炒める。
- ④ 塩こしょうで味を調え、仕上げにパプリカパウダーを振る。

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)に置いてあります。
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。