



9/7(水) きのこと砂ずりの香味炒め

(材料)

丸協食産「砂ずり香味焼肉」

きのこ (数種類)

ごま油

にんにく

塩、こしょう

- ① きのこは石づきをとって食べやすい大きさにほぐしておく。
- ② フライパンにごま油とスライスしたにんにくを入れて火をつける。
- ③ 香りがしてきたら、きのこ砂ずりを入れて炒める。
- ④ 添付のたれと塩、こしょうで味を調える。

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。