



11/8(火) はじめてのみそ汁

(材料)

混合だし

味噌

豆腐

油揚げ

小ねぎ (小口切り)

- ① 鍋に水と混合だしパックを入れて火をつけ、沸騰したら中火にして5分ほど煮出す。
- ② 豆腐は賽の目切り、油揚げは食べやすい大きさに切る。
- ③ 出汁がひけたらパックを取り出して、②を入れてひと煮立ちさせる。
- ④ 火を止めて味噌を溶く。
- ⑤ お椀によそってねぎを振る。

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。