



11/9(水) かにかも?カニカマ

(材料)

かに風味かまぼこ

昆布：1 枚

日本酒：50ml

塩：5g

水：150ml

- ① ボウルかバットに日本酒、水、塩を入れて混ぜる。
- ② 昆布とかに風味かまぼこを入れて 1 時間ほど漬ける。
- ③ ②の中身を取り出して、ラップをかけるかポリ袋に入れて、2～3時間ほど（余裕があれば1晩）寝かせる。
- ④ オーブントースターか、あればバーナーで焼き目をつける。

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。