



## 11/16(水) ごぼうと豆腐のもつ鍋

(材料)

丸協食産「もつ鍋用牛ホルモン」

ごぼう

豆腐

にら

すりごま

鷹の爪 (輪切り)

もつ鍋スープ (味噌味)

① 鍋にスープを煮立て、ホルモンとごぼうを入れる。

② アクが気になるならすくい取る。

③ 豆腐を加えて火が通ったら、すりごまを入れる。

④ にらを並べ、鷹の爪を散らす。

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。