



4/12(水) 春キャベツのたらこバター焼きそば

(材料)

春キャベツ

たらこ (明太子)

焼きそば (塩味)

レモン

バター

オリーブ油

塩こしょう

- ① 春キャベツは洗ってざく切り、もしくは手でちぎる。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、キャベツを炒める。
- ③ 麺を加えて湯を差し、蓋をして少し蒸し焼きにする。
- ④ あらかた火が通ったら、付属の調味料、たらこ、バターを加える。
- ⑤ 味が足りなければ塩こしょうで調節し、レモンを絞る (添える)。

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。