



5/9(火) 鶏団子と新玉ねぎのあっさり煮

(材料)

中嶋屋本店「百歳だし」

鶏ひき肉

新玉ねぎ

おろししょうが

みょうが

塩

薄口醤油

- ① 鶏ひき肉に少しの塩とごま油、おろししょうがを加え、よく練り合わせ、団子に丸める。
- ② 新玉ねぎはバラバラにならないように、くし切りにする。みょうがは縦に二つか四つ割りにする。
- ③ 鍋に水を張り、だしパックを入れて中火にかける。
- ④ ①と②を加えて一緒に煮る。
- ⑤ 火が通ったらパックを引き上げる。
- ⑥ 薄口醤油で味を調える。

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。