



5/10(水) ピリ辛ぶっかけ五島うどん

(材料)

五島うどん

豚ひき肉

〔 にんにく

しょうが

長ねぎ

ちゃんぽんスープの素

味噌

めんつゆ

ごま油

ラー油

フライドオニオン (あれば)

① にんにく、しょうが、長ねぎの白い部分をみじん切り、青い部分は小口切りにする。

② フライパンにごま油、にんにく、しょうがを入れて火をつける。

③ 水とひき肉を混ぜて加える。

④ 長ねぎの白い部分、味噌、ちゃんぽんスープの素、めんつゆを加えて煮る。

⑤ 茹でて湯を切った五島うどんを器に盛り、④を乗せる。

⑥ 長ねぎの青い部分、フライドオニオン、ラー油をかける。

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。