



11/28(火)

れんこん納豆汁

(材料)

中嶋屋本店「焼きあごだし 炭火焼き」

れんこん

納豆

味噌

ねぎ

- ① 鍋に水からパックを入れ、表示通りにひく。
- ② 納豆は好きな大きさに刻み、半量をすり鉢に入れてすり潰し、①の出汁を少し加えてのばしておく。
- ③ 出汁の鍋にれんこんをすりおろしながら加えて煮る。
- ④ 火が通ったら、火を止めて②、残りの納豆、みそを加えて溶く。
- ⑤ 器に盛って、ねぎを振る。

★納豆はお好みで、すり潰さずに加えても

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。