





1/9(火) くずし豆腐のみぞれ汁

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

豆腐

大根

薄□醤油

かいわれ大根

片栗粉

- ① 豆腐は水切りして食べやすい大きさに手で崩し、片栗粉をまぶす。
- ② 鍋に水を張り、だしパックを入れて表示通りに出汁をひく。
- ③ ②のパックを取り出し、おろした大根と①を加えて煮る。
- ④ 薄口醤油で味を調え、器に盛り、かいわれ大根を散らす。

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 アプリやくインターネット>http://www.nbc-nagasaki.co.jp/でもご覧になれます。