



2/27(火) あさりそうめん

(材料)

中嶋屋本店「焼きあごだし 炭火焼き」

あさり

そうめん

しょうが

長ねぎ

ごま油

うすくち醤油

塩

① だしパックは表示通りにひく。

② しょうがは細切り、長ねぎの白い部分はみじん切りにする。

③ 鍋にごま油と②を入れて火にかけ、弱火で香りを出す。

④ あさりを加えてさっと油を馴染ませ、①の出汁を加える。

⑤ 沸騰したらそうめんを直接入れ（下茹でなし）、2分程茹でる。

⑥ うすくち醤油と塩で味を調える。

⑦ 器に盛って長ねぎの青い部分を刻んだものを散らす。

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