



4/23(火) 新玉ねぎとベーコンのだし煮

(材料)

中嶋屋本店「百歳だし」

新玉ねぎ

ベーコン

グリーンピース (きぬさやなど)

うすくち醤油

塩

黒こしょう

- ① 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② ベーコンは食べやすい大きさに切って、途中で鍋に加える。
- ③ 新玉ねぎはバラバラにならないように、4等分に切る。
- ④ 鍋からパックを取り出し、③とグリーンピースを加えて煮る。
- ⑤ うすくち醤油と塩で味を調え、お好みでこしょうを振る。

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。