



6/11(火) おだしで食べる～山芋豆腐

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

豆腐

山芋

おろししょうが

小ねぎ

ごま油

鶏がらスープの素

うすくち醤油

塩

- 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 パックを取り出し、薄口醤油と塩で味を調え、おろししょうがを加える。
- ③ ボウルに水切りした豆腐を入れ、山芋をすりおろし、片栗粉、鶏がらスープの素を加えて混ぜる。
- ④ フライパンに油を熱し、③をスプーンですくって落として焼く。
- ⑤ 両面焼き色が付いたら器に盛り、②を張り、小ねぎを振る。

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）に置いてあります。
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。