



9/24(火)

豚なすにゅうめん



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし かつお味」

豚バラ肉：100g

茄子：1/2～1本

そうめん：2束

A { オイスターソース：大さじ1
鶏がらスープの素：大さじ1
めんつゆ：大さじ1

サラダ油：大さじ1

塩：少々

小ねぎ、おろししょうが：少々

みょうが(干切り)：少々

お好みで七味など

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 豚肉と茄子は食べやすい大きさに切る。

③ 鍋に油を温め、②を入れて炒める。

④ ①の出汁を張り、そうめん(乾麺)を加える。

⑤ 1分半～2分ほど茹でて、塩で味を調える。

⑥ 器に盛っておろししょうが、小ねぎ、みょうがを乗せる。

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。