



10/15(火) えのきとハムのおつまみ餃子

(材料)

えのき

ハム

溶けるチーズ

バジル (大葉)

餃子の皮

オリーブ油

ブラックペッパー

① えのきは石づきをとり、長さを 1/3~1/2 くらいに切っておく。

② ハムは細切りなど、餃子の皮におさまるように切る。

③ 餃子の皮にバジル、ハム、溶けるチーズ、えのきを乗せ、巻いて閉じる。

④ 油を塗ったアルミホイルに③を乗せ、更にオリーブ油をかけてトースターで5分程焼く。

⑤ 皿に盛って、ブラックペッパーを振る。

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。