



5/6(火)

納豆お好み焼き

(材料)

納豆：1 パック

キャベツ：1/6～1/4 玉程度

ねぎ：適量（長ねぎでも小ねぎでも）

たまご：1 個

お好み焼粉：80g

水：100ml

〔大根
 ぽん酢
 サラダ油〕

- ① キャベツは千切り、ねぎは小口切りにする。
- ② ボウルにお好み焼粉を分量より少なめの水で溶く。
- ③ ①と納豆（付属のタレも）、たまごを割って加え混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに油を熱して③を流し、両面焼く。
- ⑤ 大根はおろしてぽん酢と合わせ、タレにする。

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。