



6/10(火) 海老とセロリのワントンスープ



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし かつお味」

海老：2～3尾

セロリ：1/2 本

ワンタンの皮：10 枚程度

うすくち醤油：小さじ1～2

ぽん酢：小さじ1

片栗粉：適量

ごま油：少々

塩こしょう：少々

- ① 海老は背わたを取って叩く。セロリは茎をみじん切りにし、葉はちぎっておく。
- ② ボウルに①、塩こしょう、ごま油、片栗粉を入れて練る。
- ③ ワンタンの皮に包む。
- ④ 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。パックを取り出して③とセロリの葉を加えて煮る。
- ⑤ うすくち醤油とぽん酢で調味する。

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。