



7/8(火)

## 夏は冷やして!~トマト入りかきたま汁



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」

トマト：1/2 玉

わかめ：適量

たまご：1 個

うすくち醤油：小さじ1~2

片栗粉：少々

- 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、わかめを加えて、うすくち醤油で調味する。
- ③ ボウルに卵を割って溶き、片栗粉を加えて混ぜる。
- ④ 鍋に③を流し入れ、ふわっとしたら火を止める。  
冷たくしていただく場合は、粗熱を取って冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ お椀に刻んだトマトを入れ、④を注ぐ。

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。