



8/26(火) だし寄せ卵



(材料)

中嶋屋本店「百歳だし」
たまご: 2個
だし汁: 80ml
うすくち醤油: 小さじ1~2
ごま油: 少々
小ねぎ: 適量

- 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。
粗熱をとっておく。
- 2 ボウルにたまごを割り溶き、①、うすくち醤油を混ぜる。
- 3 フライパンにごま油を熱し、②を流し入れて大きくかき混ぜる。
- 4 ひとつにまとめる様に寄せ、皿に盛って小ねぎを振る。

★ごはんに乗せても、冷まして食べても

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。