



10/14(火) 野菜の薄味煮



(材料)

中嶋屋本店「うまかだしいりこ味」

小松菜：1 束

人参：1/2 本

玉ねぎ：1/2 玉

干し椎茸：2 個

油揚げ：1～2 枚

うすくち醤油：小さじ1～2

- 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 小松菜は洗って 5 cm ほどの長さに、玉ねぎは薄切りにする。
人参と油揚げは細切りにする。
- ③ 干し椎茸は戻して薄切りにし、戻し汁は取っておく。
- ④ ①からパックを取り出し、②と③を加え、落し蓋をして煮る。
- ⑤ うすくち醤油で味を調える。

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。