



12/19(金) カンジャンケジャン!?カニカマジャン (加藤奈美さん)

(材料：作りやすい分量)

カニカマ：2 パック (20 本前後) ～

長ねぎ：1/2 本～

ごはん：適量

砂糖：大さじ2

みりん：60ml

チョコレート醤油

A 「超特選むらさき」：200ml

おろしにんにく：小さじ1

おろし生姜：小さじ1

お好みで水：30ml～60ml

B ごま油：小さじ1

赤唐辛子：少々

(トッピング)

韓国のり：適量

卵黄：お好みで

いりごま：少々

① 長ねぎは斜め薄切りにする。

② タレを煮切る。鍋にAを入れて一度沸騰させ、①の長ねぎを加えて火からおろす。(味が濃い場合は水で調節する。)

③ ②にBとカニカマを加える。(漬けこみ不要)

④ 丼に熱々のごはんをよそい、韓国のりを振りかけて、③をタレごと適量かけ、中央に卵黄をのせて、ごまをふる。

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/>でご覧いただけます。