



1/13(火)

島原名物「貝雑煮」



(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」：1 パック

水：500ml

鶏もも肉：70～80g

かまぼこ：適量

白菜：2枚

ごぼう：20～30g

大根：40g

にんじん：30g

干し椎茸：2個

もち：2個

うすくち醤油：大さじ1

塩：少々

ゆずの皮

- 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 干し椎茸は200mlの水（分量外）で戻しておく。
- ③ 鶏もも肉は食べやすい大きさに、白菜はざく切り、大根と人参はいちょう切りにする。ごぼうはさがきにする。
- ④ ①の鍋からパックを取り出し、椎茸の戻し汁も加え、③を煮る。
- ⑤ 火が通ったら餅とかまぼこを加え、うすくち醤油で調味する。味が足りない場合は塩で調整する。
- ⑥ 器に盛って、ゆずの皮を刻んだものをあしらう。

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。