



1/13(火)

島原名物「具雑煮」



(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」：1パック

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。

水：500ml

② 干し椎茸は200mlの水（分量外）で戻しておく。

鶏もも肉：70～80g

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。ごぼうはささがきにする。

かまぼこ：適量

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。

白菜：2枚

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。

ごぼう：20～30g

⑥ 器に盛って、ゆずの皮を刻んだものをあしらう。

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

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アプリやくインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になります。