



1/20(火) あったか甘酒スープ

(材料)

ベーコン：2枚

白菜：1枚

きのこ類：適量

甘酒：100ml

牛乳：100ml

水：200ml

コンソメキューブ：1個

バター：1かけ

塩：少々

しょうが：少々

- ① ベーコンと白菜は細切りにする。きのこ類は石づきを取り、ほぐして刻む。
- ② 鍋にバターを熱し、①を軽く炒め、水、甘酒、コンソメを入れて煮る。
- ③ ある程度煮えたら牛乳を加え、沸騰する前に火を止める。
- ④ 味が足りないようなら塩で調整する。
- ⑤ おろししょうがを加え、器に盛る。

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。