

3/10(火) もつ鍋風～春キャベツスープ 

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」

水：500ml

豚バラ肉：100g

春キャベツ：1/6玉

ニラ：1/3束

にんにく：1かけ

唐辛子：適量

うすくち醤油：大さじ1

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 豚肉は食べやすい大きさ、キャベツはざく切り、ニラは4cm程度の長さ、にんにくはスライス、唐辛子は小口切りにする。

③ 鍋からパックを取り出し、②とうすくち醤油を入れて蓋をして煮る。

④ 全体に火が通ったら完成。

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。