



3/17(火)

ハッシュドオニポテ



(材料)

中嶋屋本店

まぐろ削り粉

かつお削り粉・・・各小さじ 1/2

あご削り粉

じゃがいも：1 個

玉ねぎ：1/4 玉

溶けるチーズ：ひとつかみ

片栗粉：大さじ 1～2

サラダ油：大さじ 1

塩こしょう

① ジャがいもは細切り（水にさらさない）、玉ねぎはみじん切りにする。

② ボウルに①、各削り粉、チーズ、片栗粉、塩こしょうを入れて混ぜる。

③ フライパンに油を熱し、②を流し入れて形を整え、両面焼く。

④ 取り出して切り分け、皿に盛る。

・ 食べるときに、お好みで削り粉をトッピング

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。