



6/9(火)

もずく卵スープ



(材料)

中嶋屋本店「百歳だし」：1袋

水：500ml

たまご：1個

きゅうり：適量

みょうが：1個

もずく：適量

片栗粉：少々

うすくち醤油（ぼん酢）：適量

- ① きゅうりとみょうがは細切りにする。
- ② 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。
- ③ パックを取り出し、①ともずくを加える。
- ④ 卵を割り溶き、片栗粉少々を加えてよく混ぜる。
- ⑤ 煮立ったら、④を回し入れる。
- ⑥ 味が足りないようなら、うすくち醤油かぼん酢で調える。

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）に置いてあります。
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。