



8/4(火) 卵豆腐のだし茶漬け



(材料)

中嶋屋本店

A { かつお削り粉：5 g～
あご削り粉：3 g～
昆布微粉：2 g～

ごはん

卵豆腐

(トッピング)

焼きたらこ、焼き鮭、大葉、みょうが
小ねぎ、刻み海苔、わさび、など

- ① お茶パックに A を入れて、水と一緒に鍋に入れて火にかける。
沸騰したら中火にして 5 分煮出し、パックを取り出す。
- ② 卵豆腐に添付の出汁を①に加える。
- ③ ごはんの上に卵豆腐を乗せ、好きなトッピングを乗せる。
- ④ ②のだしを横から注ぎ入れる。
- ⑤ 更に削り粉を好きな分量で振りかける。

・出汁を冷まして冷やし茶漬けにしても

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。