

桜の花も咲き揃い心華やぐ今日この頃、皆様お元気でお過ごしでしょうか。

～湯引きレタス～

＜材料(2人分)＞

レタス … 1玉

① (ごま油 … 小さじ1
塩 … 小さじ1/2)

② (オイスターソース … 大さじ1
しょうゆ … 小さじ1)

＜作り方＞

① レタスはざっくり手でちぎる

② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、①を入れさっとゆでる

③ ギャルに上げて水を切り、盛りつける

④ ②をかけたら完成! ②の代わりにポン酢でも
※色どりにトマトを添えたり さっぱりいただけます☆
シーチキンをトッピングしたり、アレンジ自在☆

※残った湯引きレタスでもう1品!

～ちぎりレタスの中華スープ～

＜材料(2人分)＞

水 … 400ml

ベーコン … 2、3枚

卵 … 1個

① (鶏ガラスープの素 … 小さじ2
塩 … 少々
こしょう … 少々)

＜作り方＞

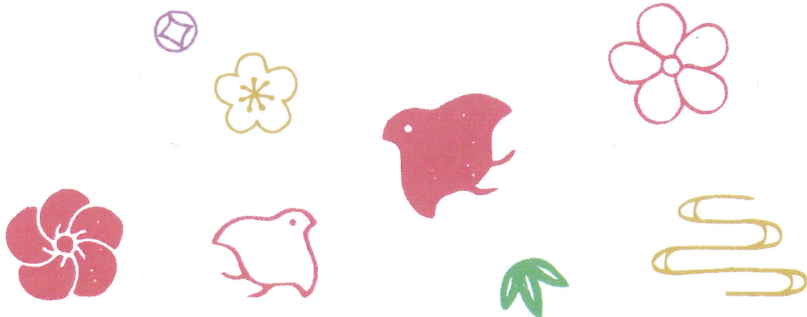
① ベーコンを炒める

② 鍋に水と①を入れて煮立たせる

③ 煮たらたったら溶き卵とレタスを入れ、火を止める

④ ごま油を入れたら完成!

何かと不便の多い状況の中ではありますが、
春爛漫の折、どうかお健やかに過ごしてください。



ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

乗富材木店

TEL : 0944-74-1000

H P : <http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津56-5

担当：乗富・新開・金納