



萩たまげなすのエスニックサラダ

「萩たまげなす」の長さを生かした「なすそうめん」のアレンジレシピ！ナンプラーとレモンで味付けしたひき肉ソースをかけたエスニックな味のサラダです。

見た目の色合いが華やかで美しいので、覚えておくと便利なおもてなし料理にもなると思います。

材料



なすのそうめん(茹でたもの) 適量

万能ねぎの輪切り 適量

豚ひき肉 100g

にんにくみじん切り 1/2かけ

ごま油 大さじ1/2

〈タレ〉

レモン果汁 大さじ1

ナンプラー 大さじ1

砂糖 大さじ1

鷹の爪 輪切り適量



作り方

①豚ひき肉を炒めます。フライパンにごま油を敷いて、にんにくのみじん切りを炒め香りを出したら豚ひき肉を入れて炒めます。黒こしょう、〈タレ〉を加え2分程度に煮つめて火を止める。

②茹でたなすのそうめんの上に①かけます。上に万能ねぎの輪切りを散らします。



山口県の

色々なうまいルを見つけてください

<https://www.ja-yimg.or.jp/umairu/>

QRコードから是非アクセスして下さい。

