



萩たまげなすのそうめん

通常のナス3〜4本分の大きなナス。山口の伝統野菜「萩たまげなす」シーズン到来！糖類の量が多いことから甘みが強く、果肉が非常に柔らかいことが特徴です。加熱することにより一般的なナスよりも多くのペクチンが溶け出し、果肉の「とろり感」が増します。「萩たまげなす」の長さを生かした「なすそうめん」、ジメジメした梅雨の時期にぜひ食べて頂きたい1品です。



材料

萩たまげなす 1本
片栗粉 大さじ8〜10
ショウガ 適量
小ねぎ 適宣
めんつゆ 適宣



作り方

- ①萩たまげなすのヘタを落として皮をむき、縦に千切りする。
- ②片栗粉をまぶし、少しふるって余分な片栗粉を落としたら 熱湯で茹でる（透き通るまで茹でる）
- ③冷水に通し冷やす。
- ④器になす、めんつゆを入れ、お好みでショウガや刻んだ小ねぎをふりかけ完成。



山口県の

色々なうまいルを見つけてください

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

QRコードから是非アクセスして下さい。

