

山口県 エシカルレシピコンテスト



エシカルなPOINT

- 山口県産の野菜を使用。
- 有機JASマークの商品をの野菜を使用。

Ethical
Recipe

茄子たっぷりオーブン焼き

【作り方】

- ①玉ねぎを5mm幅の薄切りにする。
- ②茄子を1cm幅の半月切りにする。
- ③ウインナーを5mm幅のななめ切りにする。
- ④フライパンを熱し、オリーブオイルを適量入れる。
- ⑤切った野菜を炒めて、野菜がしんなりしてきたらウインナーも加えて炒める。
- ⑥ケチャップと塩こしょうを入れて味を調える。
- ⑦耐熱容器に入れ、とろけるスライスチーズをのせる。
- ⑧200℃のオーブンで5分焼く。
- ⑨わさび菜を散らす。

材料(1人前)

玉ねぎ……………1 / 6 個
茄子……………1 / 3 本
ウインナー……………1 本
塩こしょう……………少々
ケチャップ……………大さじ3 / 4
とろけるスライスチーズ……………1 枚
わさび菜……………適量
オリーブオイル……………適量

エシカル
ツナガル
山口県