

山口県 エシカルレシピコンテスト



エシカルなPOINT

- 認証ラベル製品を使用。
- 山口県産野菜を使用。

Ethical
Recipe

夏野菜の冷製パスタ風そうめん

【作り方】

- ① 油をフライパンに引き、鶏ひき肉と角切りにした茄子を炒める。
- ② ①に酒、砂糖、めんつゆを入れて煮る。
- ③ ボウルに角切りにしたトマトを入れ、①②を冷ましてから加え、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 茹でたそうめんの上に③と千切りにしたきゅうりを盛り付けて完成。

材料(1人前)

鶏ひき肉	100g
茄子	1/2本
トマト	1/2個
きゅうり	1/2本
そうめん	1把
酒	大さじ2
砂糖	適量
油	小さじ1
めんつゆ	適量

エシカル
ツナガル
山口県