



茄子そうめん

茄子をそうめんに見立てた茄子vegeそうめん。さっぱり美味しく作り方も簡単です！

材料（2人前）

京のそうめんつゆ 適量

茄子 2本

温泉たまご 1個

ごま 適量

作り方

- 1 茄子の皮をむき薄くスライスして千切りにする。
- 2 ばらけないよう水にさらしてアク抜きをする。
- 3 軽く水気を取り、ラップに包んでレンジで5分ほど加熱。
- 4 茄子が柔らかくなったら、冷水にさらす。しっかり水けを絞り、お皿に盛りつける。
- 5 中央に温泉卵をのせて、そうめんつゆ、ごまをかければできあがり。
※ごま油をかけても美味しいです！

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ