

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	博多なすのパスタ
朝倉地域産の テーマ食材	博多なす、ゆず

〔材料表〕 ※4人分。

材料名	分量	材料名	分量
パスタ麺	2束	ほうれん草	2株
ゆず	1個	塩コショウ	適量
博多なす	2本		
ベーコン	4枚		
油	適量		

〔作り方〕

- ①パスタは茹でておく。
- ②ベーコン、ほうれん草を食べやすい大きさに切る。
- ③油を熱したフライパンで①、②を炒め塩コショウで味を整える。
- ④博多なすは、ななめ輪切りにして両面を焼く。
- ⑤③に④をのせゆずを絞りにかけて完成。

〔コメント〕

(出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

とれたての野菜をおいしく食べられるし、簡単だと思いました。

出品者の
お名前

東峰学園中学1年 熊谷太希