



奈良の食材を使って
ご家庭でできる
レシピをお届けします。

Vol.
63

大和丸なすと大和まなの葛きりパスタ

材料 (4人分)

- 大和丸なす …………… 1個
- 大和まな …………… 1束
- 葛きり …………… 200g
- 和風だし …………… 480ml
- しょうゆ …………… 80ml
- 乾燥しいたけ粉末 …… 8~12g
- 片栗粉 …………… 適量
- しば漬け …………… 適量

ソース



作り方

- ① 大和丸なすを包丁で輪切り(4等分)にし、2分ほど油で揚げる。
- ② 葛きりを約15分、大和まなを約1分ゆでる。
- ③ 和風だしにしょうゆ、乾燥しいたけ粉末を加えて火にかけ、片栗粉でとろみをつける。
- ④ ①②を器に盛りつけ、③をかける。
- ⑤ みじん切りにしたしば漬けを振りかけて完成!



ポイント

大和丸なすは1cm角程度のさいの目に隠し包丁をいれておくと、火の通りが早く食べやすくなります。

今回の食材は
「まほろばキッチン」
で購入できます!



所 橿原市常盤町605-1
時 9時~19時(季節により変動)

まほろばキッチン 検索



料理担当
ふじき たかし
藤木 崇志さん

お店の情報

産直バイキングレストランかぐやま

JAならけんファーマーズマーケット「まほろばキッチン」内にあるレストラン。奈良県産の食材を存分に使い、旬の料理をビュッフェ形式で提供しています。友人、家族、さまざまな仲間とお楽しみください。

所 橿原市常盤町605-1 ☎0744-23-1305

時 11時~15時(ラストオーダー14時) ※不定休



問 県マーケティング課 ☎0742-27-7401 ☎0742-26-6211