

# 滋賀県産の野菜を使ったアイスプラントとミニトマトのペペロンチーノ

## ツブリナ(アイスプラント)の特徴

ツブリナの葉や茎の表面についている氷のようなツブツブ。口の中でプチプチとはじけて、ほのかに塩味を感じます。シャキシャキ&プチプチの新食感が楽しめる野菜です。



**927** 冷蔵 毎週企画 滋賀県 日本アドバンスストアグリ

### 滋賀県産ツブリナ(アイスプラント)

1パック(30g前後)

葉の表面に塩を隔離する細胞があり葉に氷のつぶがついたように見えることから名付けられました。薄い塩味が特徴の野菜です。

本体 **188**円  
(税込 203円)

### 《材 料》

(2人分)

- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>927</b> 滋賀県産ツブリナ(アイスプラント) …… 1パック | <b>22</b> 産直 滋賀県産たまねぎ …… 1/2個 |
| <b>116</b> 産直 滋賀県産ミニトマト …… 8個        | 赤唐辛子 …… 1本                    |
| <b>931</b> 産直 新物にんにく …… 1/2片         | ベーコン …… 2枚                    |
|                                      | スパゲッティ …… 160g                |
|                                      | オリーブ油 …… 大さじ1                 |
|                                      | 塩・胡椒 …… 各少々                   |

### 《作り方》

- 1 アイスプラントはさっと洗う。ミニトマトはヘタをとって半分に切る。にんにくは包丁でつぶし、玉ねぎはうす切りにする。赤唐辛子の種を除き、ベーコンは幅1cmに切る。
- 2 湯を沸かして塩(分量外)を加え、スパゲッティをゆで始める。
- 3 フライパンに油とにんにく、赤唐辛子、ベーコンを入れ、中火にかけて炒める。ベーコンの脂が出てきたら玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、ミニトマトを加えてざっと火を通す。
- 4 スパゲッティがゆで上がる直前に湯の中にアイスプラントを加える。すぐ一緒に湯を切り、③のフライパンに入れてひと混ぜし、塩と胡椒で調味する。

