



茨城県鉾田市二重作1516 TEL:0291-34-5030

有限会社 大洋まほろ馬農場

Fresh Herb & Baby Leaf



新鮮な生食はちうじみてみてくださる。

香り高いハーブの風味を

日々力をつけてねます。

ハーブの味を引き出せる。

ハーブの味を保持する近づくた栽培方法で

品々それぞれが自然の風味を

土作り肥料を力に入れて

大洋まほろ馬農場は

まずはそのまま

新鮮なハーブだからこそ

ローズマリーの風味がアクセント ナスのペペロンチーノ風炒め

[材料 (3~4人分)]

- ナス…3本 ニンニク…1片
- ローズマリー…2本
- オリーブオイル…大さじ3
- 塩…小さじ1/3
- しょうゆ…小さじ1

[作り方]

- ①ニンニクを包丁の腹で潰してフライパンへ入れ、オリーブオイルを加えて弱火にかける。ナスはくし切り(8等分くらい)しておく。
- ②フライパンが温まってシュワシュワと気泡が出始めたらローズマリーを加える。ニンニクは薄く色づいたら、ローズマリーはパリッとしたら、それぞれ取り出しておく。
- ③②のフライパンにナスを加えて、中強火にして全体に塩をふり絡めたら、時々フライパンをゆすりながら焼き付ける。ナスに焼き目が付いたら、ニンニクとローズマリーを戻し入れて炒め合わせ、仕上げにしょうゆを回し入れて絡める。

