

～やまぐち食べきりアイデア～

ピクルスライス



(2人前)

○食材等

- ・「残り野菜のピクルス」で作ったピクルス(100g)
- ・ベーコン(50g)
- ・小エビ(50g)
- ・ニンニク(1片)
- ・ごはん(300g)

○調味料

- ・ピクルス液(15～20cc)
- ・ナンプラー(5cc)
(しょう油でも可)
- ・塩
- ・コショウ
- ・カレー粉(小1/2)

(経費目安 250円)

<作り方>

- 1 ピクルス100gを小口大に切り、ニンニクはみじん切りにする
- 2 フライパンにオイルを入れ、ベーコン、小エビ、ニンニクを炒める
- 3 次に、ごはんを入れ炒め、塩、コショウを加える
- 4 最後に、ピクルス、ナンプラー(又はしょう油)、カレー粉、ピクルス液を加えて全体がペラペラになればOK!



【アイデア発案者】

やまぐち食べきり協力店;キッチンあさくら

(山口市熊野町933-7/TEL 083-922-5363)

ナンプラー、カレー粉を加えることで
エスニック風に仕上がります。
また、残り野菜のピクルスが入ることで、
さっぱりと食べられます。
子供さんにはマヨネーズを
トッピングすると喜ばれます。

