

きしめん

通年

# きしめん でラタトゥイユパスタ風

- きしめんは、ツルツルとのおどろしがよくもちりとした食感が特長。
- もちもちのきしめんは、生パスタ～フィットチーネレシピとしても大活躍。
- たっぷり夏野菜を使った真赤なトマトのラタトゥイユが、彩りも鮮やか。
- 麺は冷たくても温かくても美味しいので、季節を問わずカフェ風ランチにピッタリ。

## もちもちのきしめんが冷たいパスタアレンジにぴったり



▼使用商品▼  
きしめん

### ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 568kcal

材料名	分量	カロリー
きしめん(麺のみ) 2食	360g	720
オリーブオイル 小2+	13g	120
玉ねぎ 1/2個	80g	30
なす 1本	60g	13
ズッキーニ 1/2本	50g	7
にんにくみじん切り 1かけ	6g	8
ベーコン 2枚	36g	146
トマト水煮缶	400g	80
水	100ml	-
コンソメキューブ 1個	5.3g	12
塩・コショウ・砂糖	適量	

### ▼作り方▼

参考調理時間 25分

①	玉ねぎ・なす・ズッキーニ・ベーコンは1.5cm角に切る。にんにくはみじん切りにする。
②	フライパンでオリーブオイルとにんにくを弱火で炒め、香りが出たら玉ねぎを入れて炒める。
③	玉ねぎが透き通ってきたら1口大に切ったベーコン・なす・ズッキーニを加え炒める。
④	トマト缶・水・コンソメキューブ・砂糖を加えて5分程煮込み、塩・コショウで味を調える。
⑤	④の粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やしておく。
⑥	ふっとうしたお湯で麺を <b>1分半程</b> ゆで、湯切りして水で洗い、水気をきってオリーブオイル小1で和える。
⑦	器に麺を盛り付け、冷蔵庫で冷やしておいたラタトゥイユをのせて出来上がり。