

生産者おすすめレシピ

セブ"ラ"なすの 麻婆茄子



- ① セブ"ラ"なすを1cmくらいの半月切りにします。
- ② なすにしっかり油を吸わせながら炒めます。↳ トマト食感に!!
- ③ 炒めたなすをお皿に取り、麻婆茄子のタレを作って炒め合わせたら完成!!

× グ&トタリ了

生産者おすすめレシピ

セブ"ラ"なすの 麻婆茄子



- ① セブ"ラ"なすを1cmくらいの半月切りにします。
- ② なすにしっかり油を吸わせながら炒めます。↳ トマト食感に!!
- ③ 炒めたなすをお皿に取り、麻婆茄子のタレを作って炒め合わせたら完成!!

× グ&トタリ了

生産者おすすめレシピ

セブ"ラ"なすの 麻婆茄子



- ① セブ"ラ"なすを1cmくらいの半月切りにします。
- ② なすにしっかり油を吸わせながら炒めます。↳ トマト食感に!!
- ③ 炒めたなすをお皿に取り、麻婆茄子のタレを作って炒め合わせたら完成!!

× グ&トタリ了

生産者おすすめレシピ

セブ"ラ"なすの 麻婆茄子



- ① セブ"ラ"なすを1cmくらいの半月切りにします。
- ② なすにしっかり油を吸わせながら炒めます。↳ トマト食感に!!
- ③ 炒めたなすをお皿に取り、麻婆茄子のタレを作って炒め合わせたら完成!!

× グ&トタリ了