

ジエノバの風吹く自慢の和風スープ！

豆乳だし漬そうめん

お洒落が美味

撮影・料理・スタイリング／kunoecoco
構成／nook-on-shi

【材料】（2人分）

そうめん	2〜3束
成分無調整豆乳	300ml
だし漬の素	16g
なす	1本
トマト	1／2個
オクラ	2本
バジル	適量

【作り方】

- ① 豆乳にだし漬の素を加え、よくかき混ぜて冷蔵庫で冷やしておく。
- ② なすは1センチの厚さに切り、サラダ油（分量外）を熱したフライパンでなすの両面をじっくりと焼く。トマトはくし形切りに、オクラはさつと湯通しし、半分に切る。
- ③ そうめんを茹で、冷水でしめた後水気を切っておく。
- ④ 器にそうめんを盛り、なす、トマト、オクラを載せ、①を注ぎ、バジルを散らしたら出来上がり。



だし漬の素