

# 茄子とベーコンの冷製マリネパスタ

| 本社から来る材料     | 1 人分  | 用意・発注する材料 | 1 人分 |
|--------------|-------|-----------|------|
| 下味付ベーコン      | 20g   | スパゲティ     | 80g  |
| 茄子           | 70g   | ★ブイヨン     | 1.5g |
| 玉ねぎ          | 30g   | ★水        | 85g  |
| きゅうり         | 10g   |           |      |
| ブラックオリーブスライス | 6g    |           |      |
| 手作りマリネ酢      | 53g   |           |      |
| オリーブ油        | 16g   |           |      |
| ドライトマトハーフカット | 8g    |           |      |
| あらびき黒こしょう    | 0.12g |           |      |
| 燻製玉子         | 1/2 個 | パセリ粉      |      |

## <作り方>

### 【トッピングの準備】

- ①下味付ベーコンは汁気を切り、カリカリになるまで炒め、常温保管しておく
- ②鍋に★ブイヨン・水を加え火にかけ沸いたら、茄子を加え柔らかくなるまで煮て汁気を切っておく
- ③きゅうりは洗って千切りにしておく
- ④大き目のボウルに、マリネ酢・オリーブ油を加え混ぜ合わせ、  
②茄子・玉ねぎ・きゅうりを加え、提供まで冷蔵庫へ冷やしておく
- ⑤ブラックオリーブとドライトマトは冷凍庫から出して自然解凍しておく
- ⑥燻製玉子は、1 個 1/4 カットしておく

## <盛り付け・提供>

- ⑦たっぷりの水を沸かし、塩を少し加えてスパゲティを加え、袋記載のゆで時間茹でる
- ⑧スパゲティの水気を切り、流水・氷水でよく冷やし、水気をよく切っておく
- ⑨④マリネ酢にスパゲティを加え、全体を混ぜ合わせておく

※提供しにくそうであれば茄子や野菜はスパゲティを加える前に出しておいてください

- ⑩やや深さのあるお皿に⑨マリネパスタを  
バランスよく盛り、全体に茄子・ベーコン  
ドライトマト・ブラックオリーブ  
燻製玉子 2 切を乗せる

- ⑪最後にあらびき黒こしょう  
パセリ粉をかけ提供する

※1 時間程度はマリネ酢にパスタを加えている  
状況でも問題ありませんがよく混ぜて  
冷たい状態で盛り付けてください  
それ以上保管される場合は適宜混ぜ合わせ下さい

