



茄子の揚げ浸し



材 料

[材料 作りやすい分量 3人分程度]

茄子 1本
ししとう 3本

調味料：醤油 小さじ1と1/2
酒 小さじ2弱
みりん 小さじ1
水 大さじ1弱

作 り 方

1. なすは縦半分に切り、4cm幅に切る。ししとうはがくを取り、包丁で穴を開ける。
2. 調味料を合わせて加熱する。
3. 茄子、ししとうを油で揚げる。
4. 揚げた茄子とししとうを②の調味料に漬け、冷やす。
5. 器に盛り付けて完成。

point

・茄子は皮を下にして油に入れ、揚がってからは茄子同士が重ならないように置いておくと色よく仕上がります。