

焼き茄子のおひたし

～ナス料理～

(約4人分)



■材料

茄子	400g (4本)
出し汁	250cc
水溶き片栗粉	片栗粉 小さじ2 + 水 小さじ2
長門ゆずきち	1/2個・・・皮をすり下ろす

A	醤油、みりん、酒	小さじ2ずつ
	塩	小さじ1/2～
	生姜	おろしたもの

■作り方

- ① 出し汁に醤油、みりん、酒、塩Aで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけておく
- ② 焼き茄子を作り、皮を剥いた焼き茄子をそのまま味付けした出し汁に漬ける
- ③ 生姜のおろしたものも入れ、冷蔵庫でよく冷やす
- ④ 長門ゆずきちの皮のすりおろしをちらす