

田屋茄子の田楽味噌

～田屋ナス料理～

(約4人分)



材料

| | |
|-----------|------|
| 田屋茄子 | 2個 |
| ごま油 | 適宜 |
| 味噌 | 50g |
| 味醂 | 30cc |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 白ごま | 適宜 |
| 木の芽 (有れば) | |

作り方

- ① 茄子は4cmぐらいの厚さに切り、格子状に包丁を入れておく
- ② オーブンを220℃にセット
- ③ 味噌・味醂・砂糖を小鍋に合わせ練り上げておく
- ④ オーブンペーパーを敷き、茄子を並べごま油を茄子に各1Tふりかけ15分～20分焼く
- ⑤ ③の味噌を塗り、白ごまをちらし有れば木の芽をあしらう