

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