

# 茄子の即席漬け

～千両ナス料理～

(約4人分)



## ■材料

千両茄子	1 個
キュウリ	1 / 2 本
塩	適宜
大葉	4 枚
醤油	少々

## ■作り方

- ① 茄子は縦半分に切り 2 mm の厚さに切る
- ② キュウリは縦半分に切り斜め薄切り (2 mm の厚さ)
- ③ 大葉は千切り
- ④ 茄子とキュウリをボールに入れ、塩をふり軽くもみ込み 10 分ほど置く
- ⑤ ④の水気を絞り、大葉を合わせ、醤油を垂らし味を調える