

田屋茄子の豆板醤炒め

～ナス料理～

(約4人分)



材料

茄子	4本・・・1本を5～6つの乱切り
豚ひき肉	200g
ネギ	1本・・・みじん切り
生姜	15g・・・みじん切り
にんにく	1かけ・・・みじん切り
炒め油	2T
豆板醤	1T
花椒	1T・・・すりつぶす
砂糖	2T
紹興酒	2T
水	200ml
醤油	1T
(八丁)味噌	1T
片栗粉	2T
ごま油	少量

作り方

- ① 茄子は素揚げしておく
- ② 油を熱し、みじん切りのネギ、生姜、にんにくを香りが出るまで炒める
- ③ 豚ひき肉、豆板醤、すりつぶした花椒を入れよく炒める
- ④ 砂糖、紹興酒、水、醤油、味噌を入れ、味を調べ、茄子を戻し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、香りづけにごま油をたらす。