

# リャンパンチェズ 涼拌茄子

～ナス料理～

(約5人分)



## ■材料

茄子 5個・・・・・・・・・・へタを取って強火で15分、箸が通るまで蒸す。  
冷まして、手で細く裂く

かけ汁

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| にんにく | 1片・・・・・・・・・・包丁の腹で潰してから細かくみじん切り |
| 醤油   | 大さじ2                           |
| 豆板醤  | 小さじ1/2                         |
| 酢    | 大さじ1                           |
| ごま油  | 大さじ1                           |
| 塩    | 小さじ1                           |
| 砂糖   | 小さじ1                           |
| 万能ねぎ | 極細かい小口切り                       |

## ■作り方

- ① 皿に裂いた茄子をきれいに並べ、かけ汁をかけていただく
- ② 万能ねぎの極細かい小口切りを散らすときれいです