

食材2つだけ!

なす

×

みょうが



調理時間

20分

みょうがの香りと風味がさわやか

## 焼きなすのみょうが添え

材料 (2人分)

なす……………2本

みょうが……………2個

かつおぶし……………少々

○しょうゆ……………小さじ2

○和風だしの素(顆粒)

……………小さじ1/2

○酒……………小さじ2

○塩……………少々

### 1 材料を切る

なすはヘタの周りに浅く一周切り込みを入れる。さらに縦に浅く4本切り込みを入れる。みょうがはあらみじん切りにする。鍋に水200ml(分量外)と○を小鍋に入れて中火にかけ、煮立ったら火を止める。

### 2 焼く

なすをグリルに入れ、強火で15分ほど焼く(焼き時間は太さによるので、竹串が通るまで焼く)。竹串で皮をむき、食べやすい大きさに切って1の出汁に漬ける。時間があれば冷めるまで置く。

### 3 仕上げ

なすと出汁を皿に盛り付け、みょうが、かつおぶしをのせる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索