

茄子の焼きびたし ～バルサミコ風～



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
茄子	4本		
ししとう	12本		
サラダ油	大さじ3		
<調味液>			
正田のしょうゆ特級	大さじ1		
バルサミコ酢	大さじ1		

料理特徴

バルサミコ酢の甘い風味が特徴の焼きびたしです。

作り方

- ① 茄子は皮を剥き、適度な大きさに切り、ししとうは包丁で縦に切り込みを入れる。
- ② ①にサラダ油を絡める。
- ③ オーブン又はグリルでこんがり焼き色がつくまで加熱する。
(オーブンの場合は200℃約10分目安)
- ④ <調味液>を絡め、器に盛り付け出来上がり。