

## 田楽3種(こんにやく・豆腐・茄子)



### 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
こんにやく	1/4枚分		
焼き豆腐	1/4丁		
茄子	1本		
サラダ油	適量		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
いりごま	適量		

### 作り方

- ①こんにやくは1cmくらいの厚さに切り、表面に格子状の切れ目を入れる。串を刺して熱湯で3分程度加熱してアクを抜く。焼き豆腐は串を刺す。
  - ②焼き豆腐は1cmくらいの厚さに切り、串を刺して電子レンジで温め水気をふき取る。
  - ③茄子はヘタを取り、厚めの輪切りにして串を刺す。サラダ油を熱したフライパンで両面を焼く。
  - ④皿に盛り付け、「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」をかける。いりごまを散らして出来上がり。
- ※フライパンで煮絡めてもおいしくお召し上がり頂けます

### 料理特徴

味噌だれとして、田楽としてもお楽しみいただけます。そのままかけるのはもちろん、煮絡めておかずの1品にもできます。