

やみつき焼きナス



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ナス	100g		
やみつき焦がしたれ	適量		
サラダ油	10g		
青ネギ(小口切り)	適量		

作り方

- ①ナスはへたを切り落とし、縦半分に切る。
- ②皮目に斜め5mm幅の切り込みを入れ、向きを変えて格子状になるように同様に切り込みを入れる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、ナスの皮目を下にして並べて入れる。蓋をして、3分焼く。
- ④ナスを裏返し、再び蓋をして3分焼く。
- ⑤器に盛り付け、やみつき焦がしたれをかけ、青ネギを散らして出来上がり。

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。