

揚げ出し茄子



写真 4人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鯉節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
茄子	4本		
揚げ油	適量		
<調味液>			
匠味めんつゆ	100g		
みりん	30g		
水	200ml		
白髪ねぎ	適量		
大葉	適量		

作り方

- ① 茄子は縦に4等分し、170℃の油で揚げる。
- ② 鍋に<調味液>を合わせてひと煮立ちさせ、①を漬け込む。
- ③ 器に②・白髪ねぎ・細切りにした大葉を盛り付けて出来上がり。