

なすの揚げ浸し



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
なす	4本	揚げ油	適量
<調味液>			
特撰つゆ	50ml		
清酒	50ml		
水	150ml		
糸かつお おろし生姜	適量 適量		

作り方

- ①なすはヘタを落とし、中心に菜箸を刺して穴をあける。
- ②170°Cの揚げ油で上下を返しながら揚げる。2~3分揚げたら氷水にとり、皮をむいて冷蔵庫で冷やす。
- ③<調味液>を小鍋に合わせて、沸騰したら火を止め、氷水で冷ます。
- ④器に食べ易いサイズにカットした②を並べ、③のつゆをかける。糸かつおとおろし生姜をのせ出来上がり。

料理特徴

特撰つゆの鰹と昆布の出し感が程良く効いた揚げ浸しです。冷たいつゆ・温かいつゆどちらでも美味しくお召し上がり頂けます。