

# 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	適量		
おろし生姜	適量		

## 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・温かいつゆどちらも美味しくお召し上がり頂けます。

## 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℃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。