

『ナスと舞茸の油煮』

材料(4人分)

ナス 6本 (500g)

マイタケ 1パック (100g)

【A】

だし汁 2カップ

しょうゆ・みりん 各大さじ2

サラダ油 大さじ2強



作り方

- ① ナスはへたを落として縦に半分に切り、皮目に斜め2mm間隔の切り目を入れて水にさらし、水気を拭く。マイタケは粗くほぐす。
- ② 鍋に【A】を入れて煮立て、ナスの皮目を下にして並べ、紙ぶたをして弱めの中火で7分煮る。ひっくり返し、マイタケをのせて同様に7分煮る。
- ③ 火を止め、そのまま粗熱を取って味をなじませる。