

『ひすいなす』

材料(2人分)

| | |
|------------------------------|------|
| なす | 3個 |
| みょうが | 2個 |
| おろししょうが | 小さじ1 |
| 青じそ | 2枚 |
| まろやか酢じょうゆ (酢、しょう油、水各大さじ1) | |
| 揚げ油 | |



作り方

- ① まろやか酢じょうゆを作る。酢は小さめの耐熱容器に入れ、ラップを掛けずに電子レンジで約20秒加熱して酸味をとばし、しょう油、水を加える。
- ② なすは先端を落として縦半分に切る。みゅうがは縦半分に切って縦薄切りにし、水にサッとさらして水を切る。
- ③ 揚げ油を高温(180°C)に熱し、なすを皮目から入れて約2分揚げ、菜ばしでなすをはさんでみて、すこしへこむくらいになったら、取り出して油を切る。
- ④ ③を氷水に取り、手早く皮をむく。器に盛り、青じそ、みょうがを添え、①をかける。