

揚げ茄子の南蛮漬け

揚げ茄子の南蛮漬け

調理時間
20分以内

材料

- ・なす…2本
- ・揚げ油…適量

《南蛮酢》

- ・酢…大さじ2
- ・しょうゆ…大さじ2
- ・みりん…大さじ2
- ・砂糖…大さじ1.5
- ・生姜のせん切り…1かけ分
- ・赤唐辛子の小口切り…小1本分

作り方

- ①《南蛮酢》の材料を混ぜ合わせておく。
- ②なすはへたを取ってピーラーで皮を縞に3か所むき、2cmの厚さの輪切りにする。
- ③揚げ油を熱し、なすを入れて色よく揚げる。
- ④余分な油を切り南蛮酢に漬ける。

素揚げしたなすを
南蛮酢に漬け込んだシンプルな美味しさ。



イチコ

レシピは青果売場にてご用意しております。