



材料 2人分

なす	1個
みそ	大さじ2
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ1
木の芽	少々

調理時間 20分

作り方

1. 小鍋に調味料を入れて火にかけます。弱火でとろみがつくまでよく練り混ぜ、煮立つ直前で火を止めます。
2. なすは輪切りにしてから切り込みを入れ、キッチンペーパーで水気をふきとってから160度の油で揚げます。
3. 器になすを乗せて田楽みそを塗り、木の芽を飾ります。



アドバイス

◎「なすのアク抜き」といって切ったなすを水に浸ける方法が書かれた本を見かけます。そのアクですが、なすは油と相性がよく、油を使った料理にすると、アクは「うま味」に変わります。