



## 材料 (作りやすい分量)

なす	1本(150g)
厚揚げ	2枚(250g)
豆板醤	大さじ1/2
ごま油	大さじ1/2
オイスターソース	大さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ1

調理時間 25分

## 作り方

1. 調味料を混ぜ合わせておきます。  
厚揚げは鍋に湯を沸かして、しっかりと油抜きをします。
2. なすは長さを半分に切り縦8等分に切ります。厚揚げは写真のように切ります。
3. フライパンに油大さじ2(分量外)を入れて、なすを炒めます。なすがしんなりしてきたら厚揚げを加えて炒めて、調味料を入れてさらに炒めます。  
  
器に盛ります。



## アドバイス

◎ご飯がすすむ料理です。これからの季節におすすめです。