

なすのごまびたし



できあがり 2人分

材料

いりごま白	大さじ2
なす	2本
サラダ油	大さじ2

<A>

淡口しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1と1/2
水	100ml
針しょうが	少々

作り方

- 1 なすは縦半分に切り、格子に切れ目を入れ、3等分に切る。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、なすを焼き付ける。
- 3 <A>を加え、中火で5分ほど煮て、火をとめていりごまを加え混ぜる。
- 4 器に盛り、針しょうがを添える。