

なす田楽

材料 (2人分)

なす	2~3本
練り白みそ	
└みそ	25g
└砂糖	20g
└酒	大さじ1/2
練り赤みそ	
└みそ	25g
└砂糖	20g
└酒	大さじ1/2



作り方

1. なすを筒切りにし、水にさらす。
2. 鍋に白みそと砂糖を入れ、よく混ぜてから酒を加える。
3. 火をつけ中弱火で照りが出るまで炒り、練り白みそを作る。
4. 練り赤みそも同じようにして作る。
5. なすを、素揚げする。(2度揚げすると油がぬけやすい)
6. 素揚げしたなすを器に盛り、練りみそをのせる。

✕E ・みそはお好みのみそでOK！！

所要時間 20分
主な調理器具 鍋