

揚げますの 香味じれ

材料 (四人分)

- ・ 赤ナス二本・枝豆 100グラム・白ネギ 1/2 本
- ・ 立板醤 (鷹の目) にんにくみじん切り、しょうがのみじん切り (各2かけ)
- ・ (たれ) 酒 大さじ2・たとう 小さじ2・しょうゆ 大さじ3
- 揚げ油 ・ サラダ油 大さじ1

作り方

1. 枝豆はゆでて、さやから出す。
白ネギは、せん切りにし、水にさらす。
ス. たまきは、ハチエ取り除き、ピーラーで皮を全部むく。従って等分に切り揚げる油を強火にし、ナスを揚げる
3. フライパンに、サラダ油を熱し (にんにくみじん切りとしょうがのみじん切りを炒め香りかき) 立ったら、豆板醤を加え、サッと炒める。酒、さとう、しょうゆを加えて煮、立ったら、ナス、枝豆を加えて、手早く混ぜ合わせる
4. 器に盛り、せん切りにした白ネギをかきまぜる

・ 出来たこの、あつたかいものも美味いのであが、保存容器に入れて、冷蔵庫で冷たく、冷やしても美味い。