



※写真はイメージです。

スープ割り酢じょうゆであとひくおいしさ

なすの小ねぎじゃこソース

材 料 (4人分)

なす	5~6個 (500g)	
小ねぎ	4本	
ちりめんじゃこ	40g	
サラダ油	大さじ3	
A	水	大さじ2
	中華だし	小さじ1/2
	しょうゆ・酢	各大さじ1・1/2
塩	少々	

作り方

1. なすはヘタを除いて縦に4等分に切り、塩水につけてアクを抜き、水気を拭く。
2. 小ねぎは小口切りにする。
3. フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱して1の1/4量を並べ入れ、両面焼く。残りも同様に焼いて器に盛る。
4. 3のフライパンにサラダ油大さじ1を熱してちりめんじゃこをカリッと炒め、3にのせて2を周りに散らす。
5. 4のフライパンにAを入れてひと煮立ちさせ、4に回しかける。