

宇治産冷やしナスのゴマソース和え



材料(1人分)

なす	70 g	<調味料>	
ねぎ	3 g	練りごま	6 g
みょうが	3 g	すりごま(白)	6 g
		砂糖	6 g
		しょうゆ	6 g
		酒	3 g
		酢	3 g
		七味とうがらし	少々

作り方

なすを乱切りし、170℃の油で揚げる。

練りごま、すりごま、砂糖、しょうゆ、酒、酢を合わせ、調味料を作る。

揚げナスに調味料を加えて和える。

きざんだねぎとみょうがをトッピングし、お好みで七味唐辛子をふりかける。