

香味野菜いっぱいのナスとおくらのあげ浸し



材料（1人前）

ナス	50g
おくら	10g

薬味

大葉	} すべて適量
ショウガ	
ミョウガ	
青ねぎ	

合わせ調味料

濃口醤油	3cc
酢	2cc
砂糖	1g
みりん	1cc

作り方

- ナスは食べやすい大きさに乱切りにする。
- おくらは熱湯でさっと湯がき、冷水で冷ます。
を食べやすい大きさにスライスする。
- を高温の油で揚げる。
- 薬味を細かく刻む。
- 合わせ調味料を合わせておく。
を の調味料で合えて薬味をちらす。