

茄子の煮浸し

今日はブログにお越しいただきありがとうございます！
レシピが参考になりましたら応援お願いします！
⇒⇒[人気ブログランキング](#)1日1クリックで順位がアップ！！



材料：

茄子 3本
おろししょうが 小さじ1
白ネギ 適量
かつおだし 小さじ1/2
醤油 大さじ2
みりん 大さじ1
水 1カップ
ごま油 適宜

- 1、茄子は縦半分に切って皮に斜めの切り込みを入れてから一口大に乱切りにする。長ネギは斜めに切って水にさらしておく。
- 2、なすをごま油で炒め 油が全体に回ったらかつおだし、水、しょうゆ、みりんを加え、強火で煮詰める。
- 3、煮汁が少なくなり、ナスがしんなりしてきたらおろししょうがを加え混ぜて出来上がり。
- 4、皿に盛りつけ、水気を切ったネギを飾る。