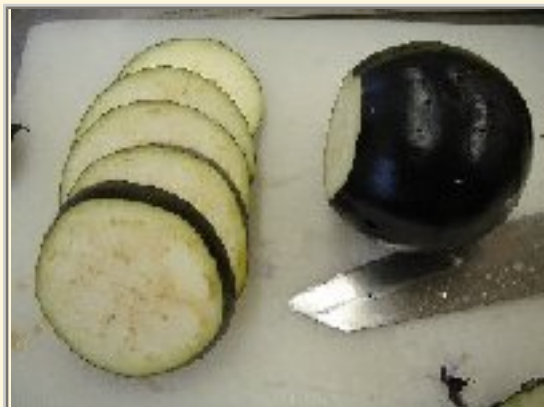




● レシピ印刷 (PDFファイル)

【里21】 丸茄子のステーキ

⇒クリックすると拡大になります



材料



材料

● 材料： 1人分2枚

丸ナス	2分の1個	こしょう	少々
バター	10g	しょうゆ	小さじ1
塩	少々	日本酒	小さじ1
サラダ油	大さじ1		

● 作り方

1. 丸ナスは1cmくらいの輪切りにする。
2. 丸ナスをフライパンで両面とも焼き、しょう油と日本酒を加えてふたをする。
3. 仕上げにバターを入れ、塩とこしょうで味を整えて、出来上がり。※ お好みでしょう油を加えて下さい