



● レシピ印刷 (PDFファイル)

【里27】 秋茄子の塩辛

⇒クリックすると拡大になります



材料



1 に対応



1 に対応



2 に対応

● 材料： 4人前

・茄子	500g
・調味料	
みそ	小さじ2
塩辛	50g
だし汁	適量

● 作り方

1. ナスは半分に割り、1cm弱の厚さに切って水にさらす。
2. ナベにだし汁と塩辛を入れ、沸騰したら味噌を入れる。
3. ナスが柔らかくなったら、みそ、塩辛を入れ、落としぶたをして味がしみこむまで煮れば出来上がり。