

賀茂茄子の田楽

材料) 2人分

賀茂茄子 1個

A=白味噌50g、日本酒・みりん各大さじ1、砂糖小さじ1

揚げ油適量

作り方)

1. お鍋にAを入れ、ゴムベラや木べらなどでよく混ぜてから弱火にかける。
2. こそげながらよく混ぜ、アルコール分が飛び、滑らかになって表面がフツフツとしたら火を止め、冷ます。
3. 賀茂茄子はヘタとお尻（天地）を切り、横に半分に切る。竹串やフォークなどで多めに穴をあける。所々皮もめくる。
4. 180度のたっぷりの油でじっくり中まで火を通しながら揚げる。
5. バットに引き上げ、キッチンペーパーで優しく表面の油分を吸い取り、器に盛る。
6. 2をたっぷり塗る。

