



## 翡翠茄子のお浸し

材料) 2人分

茄子 2本 300g

揚げ油適量 なすが被る程度 200cc ほど

だし 200cc

薄口醤油 小さじ 1

塩ひとつまみ

おろし生姜 1 かけ分

### 作り方)

1. だしに薄口醤油、塩を注いで冷やす。冷えたら 1/3 (かけ用) と 2/3 (浸し用) に分ける。
2. 茄子のヘタを取り、食べやすい大きさに 4 等分に切り、180 度に熱した油で約 1 分 20 秒を目安に揚げる。
3. たっぷりの冷水に入れ、すぐに皮を剥き、1 の 2/3 に浸して冷蔵庫で冷やす。
4. 3 を半分に切ってお皿に盛り、かけ用のだしをかけ、おろし生姜を添える。