

## いちじくとズッキーニ ネギ味噌がけ



材料)

いちじく1個

ズッキーニ (1/2本、約70g)

九条ネギ1本

A=日本酒・砂糖各大さじ3、赤味噌大さじ2

作り方)

- 1.九条ネギは根を切り取り、小口切りにする。
- 2.鍋にAを入れ、泡立て器などで馴染むまで混ぜ、1を入れて火にかける。
- 3.沸騰して沸々としてきたら火を弱め、アルコールが飛ぶまで混ぜ、火を止める。
- 4.いちじくはへたを取りくし切りに、ズッキーニは3cmの長さに切り、十字に切り、クッキングシートを引いたフライパンか、薄く油を引いたフライパンに並べ、中火でこんがり焼く。
- 5.お皿に4を盛り付け、3を添える。