

## なすゼリー寄せ



材料)

なす2本 (2本で約270g)

生姜8g千切り

A=だし200cc、薄口醤油小さじ1、塩小さじ1/2

ゼラチン5g

作り方)

- 1.ゼラチンは40ccほどの水を注いでよく混ぜ、戻す。
- 2.なすは金網の上に乗せ、強火の遠火で皮をこんがりと焼きながら中まで火を通す。もしくは魚焼きグリルなどで焼き、熱いうちにやけどしないように皮を剥き、1.5cmほどの食べやすい大きさに切り、鍋に入れる。
- 3.生姜、Aを入れて火にかけ、沸騰したら火を止め、1を入れてよく混ぜ、溶かす。
- 4.流し缶やコップ、保存容器などに入れ、荒熱が取れるまで置く。冷めたら冷蔵庫で2-3時間冷やし、固める。
- 5.食べやすい大きさに切り、お皿に盛る。