

ズッキーニ玉味噌田楽

材料) 作りやすい分量

ズッキーニ1本

白味噌100g

卵黄1個分

A=日本酒・みりん・砂糖各大さじ1/2



作り方)

1. 玉味噌を作る。小鍋に白味噌、A、卵黄を入れて泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
2. 弱火にかけ、絶えず混ぜ続け、砂糖が溶けてアルコールが飛び、艶が出るまで加熱する。火を止め、たまに混ぜながら冷ます。
3. ズッキーニはヘタを取り、大きめに乱切りにする。
4. フライパンに油を注ぎ、ズッキーニを入れて絡め、火にかける。焦げ目がついたらひっくり返し、両面焦げ目がついたら火を止める。
5. ペーパータオルなどの上に置き、玉味噌を塗る。
6. お好みでトースターや魚焼きグリルなどで味噌に焦げ目がつくまで焼くと香ばしい。