

なすのしぎ焼き



<材料 4 人分>

なす 3 本(280g)
油 大さじ 1/2 強
赤みそ 大さじ 1 と 1/3
みりん 大さじ 1/2 弱
砂糖 大さじ 1 弱

なすに味が染みることによって柔らかくなり食べやすい一品です！
練りみそとしてなすの上からかけても良いですよ☆



<作り方>

- ①なすは、厚めのいちょう切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、切り口を下にして①を並べ、ふたをして蒸し焼きにする。
- ③切り口は十分に焼き、上下を返して皮側は焦げ目がつく程度に焼く。
- ④調味料を全て入れ、煮絡める。