

# ナスの南蛮漬け

市民のひろば 令和3年7月号掲載「ナスの南蛮漬け」の作り方をご紹介します。  
さっぱりしていて暑い夏にぴったりの一品です♪



## 材料（4人分）

○ ナス	… 4本	(A)	だし汁	… 200ミリリットル
○ 玉ねぎ	… 2分の1		しょう油	… 100ミリリットル
○ 人参	… 5センチ		みりん	… 60ミリリットル
○ 酢	… 100ミリリットル		酒	… 大さじ1
○ 揚げ油	… 適量			
○ ねぎ	… 適量			

## 作り方

- ① 茄子は半分に切り、皮に薄く切り込みを入れる。玉ねぎと人参はスライスする。
- ② (A) を鍋で一煮立ちさせ、火を止めてから酢を加え、玉ねぎと人参を入れる。
- ③ 180℃の油に、ナスを皮を下にして入れ、途中でひっくり返して両面を揚げる。



- ④ ②の漬けダレに揚げたナスを漬ける。タレが染みるまで数分置く。



- ⑤ お好みで刻んだねぎをトッピングして出来上がり♪

