

吉川ナスのあんかけ ゆずうに添え

制作 農業公社グリーンさばえ

材 料 (2人分)

- ・吉川ナス 2個
- ・サラダ油 適量
- ・大 葉 2枚

【☆】

- ・和風だし (白だし) 50cc
- ・こんぶだし 小さじ2
- ・ハチミツ 適量
- ・水 100cc
- ・片栗粉 とろみが付く程度



【ゆずうに (地場産調味料)】

- ・ゆず (皮をむく) 1個
- ・赤ピーマン 1個
- ・唐辛子 (種をとる) 適量
- ・塩 少々



この料理は、吉川ナスの
柔らかさと、ゆずのさわやかさが
マッチした、残暑厳しい季節に
ぴったりの一品です。

作 り 方

- ① 吉川ナスはヘタと底の部分を切り落とし、170～180℃の油で焦げ目がつくまで素揚げします。
- ② 片栗粉以外の☆の材料を鍋に入れ火にかけて、煮立ったら水で溶いた片栗粉でとろみを付け、皿に盛った①の吉川ナスにかけます。
- ③ ゆずうにの材料をミキサーにかけ、塩で味を調えます。
- ④ ゆずうにを②に添え、大葉を飾ります。