



ナスのさっぱりミョウガ和え

-材料- (3~4人分)

*ナス	4本
*みょうが	2個
*青ネギ	お好み
【★A】	
★米酢	大さじ1
★醤油	大さじ2
★めんつゆ	大さじ1
★砂糖	小さじ1

-作り方-

1. ナスはヘタを取って、乱切りにする。
2. 1を耐熱容器に入れラップをして700wのレンジで1分半加熱し、冷水にとって冷す。
3. 2のナスを優しく絞って水けを切り、ボウルに入れる。
4. ボウルにみょうがとAを入れ、よく和え、盛り付けた後に青ネギを散らす。

