

ナスのからし漬け (かんたんタイプ)

材料

長ナス	4本
砂糖	大さじ1
酢	大さじ2
うすくち醤油	大さじ4
ねり辛子	大さじ2~3

- ① ビニール袋に砂糖、酢、薄口醤油、ねり辛子を入れて漬け液をつくります。
- ② 長ナスは縦に4本ほどしま模様に皮をおき、1~2cmの輪切りにして
①の袋に入れて軽くもみます。
- ③ 袋の空気を抜いてしっかりと結び、冷蔵庫に30分ほど置



Uchu's Uchu
料理セミナー