

のぶらじつるつゆ
絹かわなすそーめん



調理時間

15分

材 料 2人前

- ・絹かわなす…………… 1個
- ・片栗粉……………適宜
- ・めんつゆ……………300cc
又はそばつゆ270cc+
- 濃口醤油30cc

- (A) {
- ・卵黄…………… 1個
(うずら卵は全卵)
 - ・みょうが…………… 1個
 - ・おろし生姜… 少々
 - ・いりごま…………… 少々
 - ・大葉…………… 2、3枚
 - ・刻み海苔…………… 少々

作り方



- ① ナス全体の皮をむき、縦半分になり、5×5mmの幅に千切りする。
- ② ①に片栗粉を全体にまぶし、余計な粉をはらう。
- ③ 大き目の鍋にたっぷりの湯を入れ、湯が沸騰したら②を入れて、くっつかないように箸でかき混ぜながら、ナスが半透明になるまで茹でる。
- ④ 茹で上がったら、氷水で冷まし、ざるにあけて水を切る。
- ⑤ 器に、茹でたなすそーめんを盛り、めんつゆ、(A)をトッピングする。