

JA西条

第3回ときめきレシピコンテスト

応募作品

なす皮てんしんさん作♪

なすのミルフィーユ風



【材料】（2人分）

- なす…1本
- 豚ロース薄切り…4枚
- 塩…小さじ1
- こしょう…小さじ1
- ※
 - オイスターソース…大さじ2
 - 醤油…小さじ1
 - ごま油…小さじ1

【作り方】

- ①なすを好きな厚さに切る（かつらむきみたいに）
- ②なすと肉をはさむように巻く。
- ③焼き目がつくぐらい中火で焼く。（塩とこしょうをかける）
- ④※を合わせて作ったソースをかけて弱火で焼く

