

JA 西条

第3回ときめきレシピコンテスト

優秀賞作品

ナマー'sさん作♪



## 絹かわなすの肉味噌焼き

### 【作り方】

- ①豚ミンチをボールに入れ、生姜の皮を剥いて、ミンチの上ですりおろす。次に砂糖と味噌、うすば青のりを入れ混ぜる。
- ②なすを1cm幅に切り、片面焼く。
- ③焼いた面にチーズを1/4枚のせる。
- ④お皿に片栗粉を敷き、チーズの面に片栗粉をつけ、その面に肉をのせる。
- ⑤フライパンに油をしき、肉を並べる。

### 【材料】 (2人分)

- 絹かわなす…1/2本
- 砂糖…大2弱
- 豚ミンチ…150g
- うすば青のり…2g弱
- 玉ねぎ…1/2個
- 片栗粉…少量
- 生姜…大1/2~1個
- チーズ…2枚
- 味噌…大2

