

焼き茄子と三つ葉のおろしポン酢和え



材料 4人分

・ 茄子	4 本
・ 三つ葉	1 束
・ 大根	120 g
・ かぼす	1 個
・ 濃口しょう油	80 ml

作り方

- ① 茄子の皮目に五ヶ所ほど隠し包丁を入れ焼き網の上で直火焼きにします。
- ② ①の茄子の皮全体が真っ黒に焦げるまで焼きます。その後冷水に取り皮を剥きます。そして、3～4 cm幅に切ります。
- ③ みつばは根を落とし輪ゴムで縛ってからお湯でさっと湯がき冷水に取り3～4 cm幅に切ります。
- ④ 大根は皮を剥きおろし金で大根おろしを作ります。
- ⑤ かぼすは1/4にカットします。
- ⑥ 器に、焼き茄子・三つ葉・大根おろし・かぼすを盛り付けしょう油をかけて頂きます。