

水なすのチーズあえ



材料(4人分)

- 水なす 2個
- 塩 小1杯
- かいわれ 1/2
- 小麦粉 小2杯
- 玉ねぎ 100g
- 油 大2杯
- A
 - 粉チーズ 大2杯
 - オリーブ油 大2杯
 - うすくち醤油 小1杯

作り方

ささっと一品 NO.1

- ① 水なすのヘタをとり半分に切った後、うす切りにする。塩水(塩小1 水1カップ)に5～6分つけ、ざるにあげ、水分をとる。
- ② 玉ねぎをうす切りにし、小麦粉をからませ、油でカリカリに揚げる。
- ③ かいわれを3cmに切る。
- ④ ボウルにAを合わせ①③をあえ器に盛り②をトッピングにする。