

水なすツナドレッシング



材料(4人分)

- 水なす 2 個
- ツナ缶 (80 g) 1 缶
- 青ねぎ(小口切り) 少々
- ミニトマト 10 個
- A
 - ツナ缶の汁 大 1 杯
 - 醤油 小 1 杯
 - 砂糖 小 1 杯
 - 生姜(おろしたもの) 大 1 杯
- 塩 小 1 杯

作り方

生姜の香りがアクセントになってさわやかに

- ① 水なすは 1 cm 幅に切り、塩水(塩小 1・水 1 カップ)に 7 ~ 8 分浸し、ザルに上げ水分を切る。
- ② ボウルに A を合わせておく。
- ③ 皿に①を盛り、ほぐしたツナをのせ、②をかけミニトマトを添える。(お好みで青ねぎをちらす)