

## 材料

(4人分)

ナス…8本

ゴーヤー…1/2本

ミニトマト…8個

おろしショウガ…大さじ1

三杯酢…適宜

(酢3:薄口しょうゆ1:砂糖1:だし汁2)

だし汁…適宜

菜種油…適宜

塩…適宜



## 作り方

- (1) ゴーヤーは薄切りにし、塩で軽くもみサツとゆがいておく。ミニトマトは湯むきしておく。
- (2) ナスは上下を切り落とし縦に包丁で5、6本切り込みを入れ、180度に熱した菜種油でクルクル回しながら揚げ、冷水に落とし手早く皮をむく(翡翠くひすい)なすにする。
- (3) (2)のナスを、だし汁に浸し一晩置く。三杯酢は鍋で一煮立ちさせ冷ましておく。
- (4) (3)のナスを器に盛り付け、ゴーヤー、ミニトマト、おろしショウガをあしらい、三杯酢をかけ出来上がり。