

米ナスとカボチャの唐揚げ西京みそソース

～材料（4人分）～

米ナス（皮をピーラーでむき縦に4等分にする）…1個

カボチャ（蒸して一口大にカット）…1/8個

モロッコインゲン（ゆでて斜めにカット）…2本

片栗粉…適宜

サラダ油…適宜

A・西京みそソース

かつおだし…1カップ

西京みそ…大さじ2

しょうゆ…大さじ1

砂糖…大さじ1

みりん…大さじ1

おろしショウガ…小さじ1

シメジ（ばらした物）…1株



～作り方～

- (1) 米ナスとカボチャに片栗粉を薄くはたき、180度に熱したサラダ油で揚げる（米ナスは3～4分ほど、カボチャは30秒ほど）。
- (2) 鍋にAの西京みそソースを入れ中火で2/3ほどになるまで煮詰める。
- (3) 皿に揚げた米ナスとカボチャを盛り付け、(2)の西京みそソースを上から回し掛ける。
- (4) モロッコインゲンを飾り出来上がり。