【作り置きレシピ】なすの南蛮漬け

こんにちわ~(*^o^*)

今日は旬のなすを使った南蛮漬けの紹介です～♫

材料

・なす・・・4個
・ねぎ・・・ 4cm
・A水・・・120cc程度
・A和風だしの素、生姜すりおろし・・・小さじ1/2
・A　砂糖□各大さじ1
・Aしょうゆ、酢・・・各大さじ2
・A（お好みで）赤唐辛子　1本
・ごま油・・・大さじ4

なすの南蛮漬け の作り方

①ネギはみじん切りにする。赤唐辛子は縦に切って、種を取り除く。なすは縦半分に切り、斜めに切れ目を入れる。（切れ目を入れると作ってすぐ食べる場合味がしっかりしみてます。作り置きする場合は、入れなくても大丈夫かも～）
②フライパンにごま油を引き、なすを両面焼き目がつくまで焼く。

□□□□□□□□□□□A(□□□□□□□□□□□