

お酒のしめにも、お夜食にも使える夏のお茶漬け。

水なすの香味醤油のせ茶漬け



- 生で
- 難易度 ☆☆☆
- 調理時間 15分(ほぼ寝かす時間)

材料 (4人分)

・水なす	1個	<合わせ醤油>		・あたたかいごはん	お茶碗4杯分
・塩	小さじ1/2	・薄口醤油	大さじ3	・あたたかい緑茶	またはほうじ茶 適量
・青じそ	5枚	・酢	大さじ1		
・みょうが	1~2個	・酒	大さじ1		
・青ねぎの小口切り	大さじ2	・かつおぶし	大さじ2		

作り方

- ①. 水なすは粗めのみじん切りにして、塩をまぶして5分ほどおく。みょうが、青じそもみじん切りにして、青じそは水にさらしてから、水気をしぼっておく。
- ②. <合わせ醤油>の材料をすべてボウルに入れて混ぜ、そこへ水気を軽くとった水なす、みょうが、青じそ、青ねぎを加えて混ぜ合わせる。ラップをして5分〜一晩冷蔵する。
- ③. 器にあたたかいご飯を盛り、緑茶をかける。そこへ③をのせてできあがり。

ひとこと

この水なすの香味醤油は、他にもそうめんのにせたり、お豆腐にのせて冷奴にしたりと様々なお料理に使えます!

ワンポイント

寝かせる時間は5分とありますが、冷蔵して一晩おくと、味がまろやかになります。