

梅味噌と水なすの相性が抜群!

梅味噌水なすのおあげさん包み焼き



- 生で
- 難易度 ☆☆☆
- 調理時間 15分

🍷 材料 (おあげさん5つ分)

・水なす	1個
・寿司用おあげさん	5つ

<梅味噌ソース> (作りやすい量)

・麴味噌(泉州味噌使用)	大さじ1
・梅干し(紀州梅使用)	大きめ2個
・ごま油	大さじ2
・醤油	大さじ1
・米酢	大さじ1

🔪 作り方

- ①. <梅味噌ソース>の材料をボウルに入れてよく混ぜる(梅干しはたたいてつぶす)。
- ②. 水なすは 5mm 角くらいの粗いみじん切りにする。寿司用おあげさんは、包丁で切れ目を入れて袋状にしておく。
- ③. 水なすを<梅味噌ソース>のボウルに入れてざっと混ぜ、それを大さじ 1 ずつ寿司用おあげさんに平らにつめる。
- ④. フライパンで、おあげさんの両面がこんがりきつね色になるまで焼きつける。できあがり♪

🔊 ひとこと

以前忠清さんに水なすにお味噌が合うとお聞きしたのがヒントとなって生まれたレシピ。
大好きな泉州のお味噌とのコラボです♪
もちろんお味噌は、お好みのお味噌でOKです。
お酒のあてに最高な一品!

💡 ワンポイント

今回のレシピでは、火を使いますが、おあげさんをはかりっとさせるためだけに焼いているので、水なすにはほとんど火が入っていません。
おあげさんのカリッとした食感と、水なすのジューシーなみずみずしさのコントラストをお楽しみください!



<http://www.kitanofarm.com>
<http://www.flourbee.com>