料 理 名	折戸なすの肉味噌田楽

【 材 料 】 4人分

材料名	数量		
折戸なす	2個	(A)※15人前の分量	
合挽肉	100g	桜味噌	100g
		西京味噌	20g
サラダ油	適量	砂糖	100g

【 作 り 方 】

1)折戸なすのヘタを取り、縦に半分に切る。

2)果肉側は、包丁で1cm×1cmの格子状に切れ目を入れる。

3)180℃の油で皮目から、きつね色になるまで揚げる。

4)Aの味噌と砂糖を鍋に合わせ、火にかけよく練る。

5)合挽肉を少量の油で炒め、④と合わせ煮る。

6)③のなすの果肉側に、⑤の肉味噌20gをかける。

☆ 料理のポイント