



揚げなすとじゃこの香味だれ

【材料(4人分)】

	なす	3本
	I-koop こめ油	適量
	ちりめんじゃこ	10g
	I-koop こめ油	適量
A	I-koop ほめられ酢	大さじ 2
	昆布だしうすじお醤油	大さじ 1
	I-koop いりごま 白	大さじ 1
	I-koop 純正ごま油	小さじ 1
	万能ねぎ(小口切り)	2本
	糸唐辛子	適量



I-koop ほめられ酢

調味酢なので1本で、和洋中簡単に調味ができます。お酢特有の酸味が少ないので、お酢が苦手な方にもおすすめです。

【作り方】

- ①. なすはヘタを取り、長さを半分にして縦に4等分にする。
- ②. 熱した揚げ油で①を素揚げし、しっかりと油を切って器に盛り付ける。
- ③. フライパンに油を熱し、ちりめんじゃこを入れてカリカリに焼く。
- ④. 混ぜ合わせた A を②に回しかけ、③を散らして糸唐辛子をのせる。