



なすカラシ漬け

●材料

なす…………… 3本
和からし…………… 適量
甘酒麴
みりん…………… 大さじ1/2
黒砂糖…………… 30g
しょうゆ…………… 大さじ1/2
塩

- 1 なすをスライスして塩もみした後、水洗いし硬くしぼる。
- 2 みりん・砂糖・しょうゆを入れ、沸騰したらなすを入れて10分程度煮込み、冷やしておく。
- 3 和からしを水に溶き練る。
- 4 和からし・甘酒麴を合わせたら2を加え、混ぜ合わせると出来上がり。