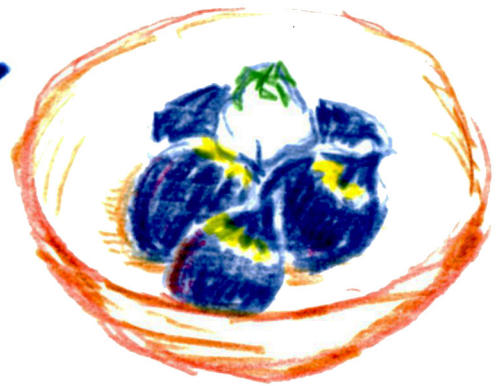


# 関口なす だしポン酢浸し



## 【材料（4人分）】

- ・ 関口なす 300g（12個程度）
- ・ 揚げ油 適量
- ・ すだち 1個
- ・ 大根おろし、大葉 各少々
- ・ だしポン酢（昆布とカツオのだし汁大3 ポン酢大2）

## 【作り方】

- ① 関口なすは洗ってヘタの周りに切り込みを入れ、ガクを取って5分ほど水に浸しておく。ざるにとって、よく水気を取る。
- ② 170℃に熱した揚げ油で、4～5分色よく揚げて油を切る。
- ③ だし汁とポン酢を合わせて、②が熱いうちに浸してそのまま冷ます。
- ④ 器に③を盛り、大根おろしと大葉を載せる。すだちを軽く絞っていただく。

関口なすは、少し苦味がありますが、丸ごと油で揚げて甘みを引き出すことで、その苦味が生きてきます。ほんの少しの苦味はお料理の味を引き締めてくれるんですね。普通のおナスで作ると、どこか物足りなく感じてしまうほどです。