



茄子の揚げ浸し

香ばしく揚げた茄子をそうめんつゆに浸しておくだけ。
沢山作って作り置きにも大変便利です。

材料（2-3人前）

京のそうめんつゆ 200cc

茄子 4本

塩 0.5g

鷹の爪 1本

濃口醤油 小さじ1（お好みで）

油 適量

作り方

- 1 茄子はヘタを取り、縦半分に切る。更に横に半分に切って、切り目を入れる。
- 2 フライパンに油を1cmくらいひき、火にかける。
（菜箸を入れて泡が出るくらいになったらOK）
- 3 茄子を入れ揚げる。箸を指してすっと通り、きつね色くらいになるまで揚げる。
- 4 ボウルにそうめんつゆ・塩・種を取った鷹の爪を手で割って入れ、混ぜる。更に茄子を入れ浸しておく。
（お好みで濃口醤油を加えても美味しいです）

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ