

なすの焼き浸し



調理時間 15分
カロリー 289kcal

材料 (4人分)

なす	3本
サラダ油	大さじ2
(A)	
めんつゆ (2倍濃縮)	大さじ4
塩	小さじ1/4
砂糖	小さじ1
水	1カップ
小ねぎ	適量

作り方

- 1 なすは縦4等分に切り、皮に格子状の切り込みを入れたら、ボウルに移してサラダ油をまぶす。
- 2 ココットプレートのフタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。余分な油が出てきたらふき取っておく。
- 3 鍋に(A)を入れて煮立たせたものをボウルに入れ、焼いたなすを味がなじむまでおく。器に盛り付け、小口切りにした小ねぎを散らす。

《レシピ監修 ヤミー》ココットプレートdeスピードおかず
ココットプレートを使えば、少量の油で揚げなす風に仕上がります。油抜き不要で時短にも。