

食べてみんなかなあ 郡上の味 (なすのしぎ焼き)



なすのしぎ焼き(4人分)

なす	2本
ししとう(付け合せ)	適量
サラダ油	大さじ2
郡上味噌	大さじ2
砂糖	大さじ1
酒	小さじ1
みりん	小さじ2
煮干粉	小さじ1
練りごま	小さじ2
すりごま	適量
かつおぶし	適量
ねぎ	適量

1. なすを縦半分に切ります。
2. 皮目に切り込みを入れ、格子状に切れ目(隠し包丁)を入れます。
3. なすの表面にサラダ油を塗り、網の上に乗せて焼きます。
4. 付け合せの、ししとうを焼きます。
5. なすが焼けてきたら、味噌だれを塗り、(味噌だれ)がぐつぐつしてくるまで焼きます。
6. なすが焼けたら、お好みですりごま、ねぎ、かつおぶしをかけます。

★ワンポイント

- ・なすにサラダ油を塗り、グリルで少し焼いてから網で焼くと早く焼けます。