

■なすのずんだ和え



【材料・4人分】

・なす	3本
・黒大豆の枝豆	正味200g
・さとう	大さじ3
・塩	小さじ1/2

【作り方】

1. なすは食べやすい大きさに切ってゆで、ザルにあげて冷ましておく。
2. 黒大豆の枝豆は塩ゆでして、さやから取り出して、薄皮をむき、すり鉢ですりつぶす。さとう、塩を加えてよく混ぜる。
3. なすの水気をしぼって、2の衣で和える。