

■夏野菜の漬け揚げ



【材料・4人分】

・なす	2本
・モロッコ豆	4本
・にんじん	40g
・ちくわ	3本
・揚げ油	適量

〔漬け汁〕

☆だし汁	80ml
☆しょうゆ	20ml
☆みりん	20ml

【作り方】

1. なすは4等分に切る。モロッコ豆は半分に切る。にんじんはうす切りにする。ちくわは斜め半分に切る。
2. ☆の材料を煮て、漬け汁を作る。(市販のめんつゆでもよい)
3. 野菜を素揚げにし、揚げたてを漬け汁に漬ける。

【ひとくちメモ】

すぐにも食べられるが、冷やしてもおいしい。