

こんにゃくの梅煮と揚げ茄子の煮物



材 料 2人分

*なすの揚げ煮

なす	1本
揚げ油	適量
煮汁(a)	
出し汁	250ml
砂糖	小さじ1
みりん	大さじ2弱
薄口しょうゆ	大さじ1強
鷹の爪	少々

*こんにゃく梅煮

こんにゃく	1/4丁
煮汁(b)	
出し汁	100ml
みりん	大さじ1/2
濃口しょうゆ	大さじ1/2
梅干し(つぶし)	1個
絹さや	6枚
塩	少々
出し汁	20ml
土生姜(干切り)	少々

作り方

- ① なすは、皮目に細かく切り目を入れて6つに切り水につける。キッチンペーパーで水気を取り、160℃の油で揚げる。(皮目を下に向けて揚げると色鮮やかになります)
- ② 揚げたなすに熱湯をかけて余分な油を除き、温めた煮汁(a)に入れて煮立たせ、手早く冷ます。(2時間つける)
- ③ こんにゃくは一口大にちぎり、熱湯でゆでる。煮汁(b)で煮た後、そのまま冷まして味を含ませる。
- ④ 絹さやは、筋を取り、塩ゆでした後、出し汁につけておく。
- ⑤ なす、こんにゃく、絹さやを器に盛り付け、干切り生姜を添える。