

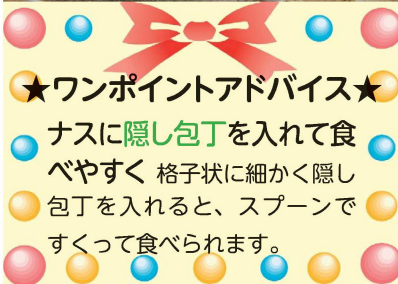
嚥下調整食

お家で作ろう !!

簡単やわらかレシピ



なす田楽



★ワンポイントアドバイス★

ナスに**隠し包丁**を入れて食べやすく 格子状に細かく隠し包丁を入れると、スプーンですくって食べられます。

【材料 (4人分)】

米ナス…………… 1と1/3本

田楽味噌

- | | | |
|---|---|-----------------|
| A | [| 味噌…………… 大さじ1 |
| | | みりん…………… 大さじ1/2 |
| | | 上白糖…………… 小さじ2 |
| | | 酒…………… 大さじ1 |
| | | だし汁…………… 小さじ1 |
| B | [| 卵黄…………… 1/2個分 |
| | | サラダ油…………… 小さじ2 |
| | | けしの実…………… 適量 |

- ① 田楽味噌をつくる。Aの材料を鍋で煮詰め、アルコールがとんだら火を止める。
- ② Bを泡だて器で白っぽくなるまで攪拌して乳化させます。(マヨネーズ状になめらかになるまで。)これを①に加えてよく混ぜる。
- ③ 米ナスは5cm位の厚さの輪切りにして皮目に沿って包丁を入れる。裏面は浅く、表面はやや深めに、格子状に隠し包丁を入れる。
- ④ 150℃の油でゆっくり揚げる。箸がすっと通り、小さな泡が出てくるくらいが揚げ上がりの目安。
- ⑤ 揚げたナスの表面に、②の田楽味噌をまんべんなく塗り250℃のオーブンで、焦げ目が付く程度に焼く。けしの実をふって器に盛る。