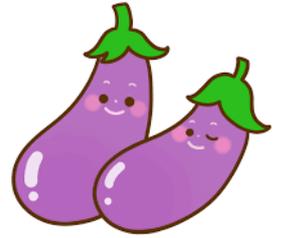


# なすとピーマンの 揚げ浸し



材料 3~4人分

なす	3~4本(250g)
黄パプリカ	1個
赤パプリカ	1個
揚げ油	適量
☆ みょうが(千切り)	1個
☆ 青じそ(千切り)	4枚
しょうが(すりおろす)	1かけ(15g)
めんつゆ	1カップ



作り方

- ①黄パプリカ、赤パプリカは縦1cm幅に切る。
- ②なす1本はがくを切り落として縦半分に切り、3等分の斜め切りにする。
- ③①②を高温の油で揚げる。
- ④器に揚げたての③を盛り、浸る程度にめんつゆをかけ、☆を添える。