

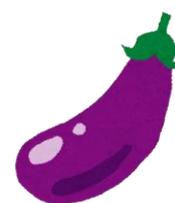


# なすのたたき



## 材料 2人分

なす	2本
油	適量
みょうが	1個
青じそ	5枚
三つ葉	適量
ポン酢しょうゆ	適量
すりおろし生姜	小さじ1
ベーコン	1枚



## 作り方

- ① みょうがと青じそは細切り、三つ葉は2cm幅に切っておく。
- ② なすは7mmくらいにななめにスライスし、油を熱したフライパンで焼く。皿に取り出し、その後1cm幅に切ったベーコンを焼く。
- ③ ②のなすにベーコン、①の薬味をふんだんにのせ、すりおろし生姜とポン酢しょうゆ混ぜ合わせ、かける。