

蒸しなすの花椒香るごまかけ



材料

| | |
|------------|----------------|
| なす | 2本 (約250~300g) |
| 万能ねぎ | 2本 |
| 胡麻香彩花椒香るごま | 適量 |
| 酒 | 大さじ1 |
| ごま油 | 小さじ1 |
| ポン酢 | 適量 |

できあがり 2人分

作り方

- ① なすはへたを取り縦半分にし、3~4等分で食べやすい大きさに切る。
- ② ①を耐熱ボウルに入れ酒をふり、軽くラップをし、電子レンジ600Wで6分加熱し、粗熱が取れたら水気を切り、ごま油を絡める。
- ③ ②を皿にもり、ポン酢、小口切りにした万能ねぎ、胡麻香彩花椒香るごまをかける。