

# 夏の我が家の自慢レシピ

飯能直売所



©torezou

料理名 なすの生姜焼き

ニックネーム  
※任意記入

## 材料(2人分)

なす 3本            酒 大2  
片栗粉            みりん 大2  
生姜                しょうゆ 大2

## 作り方(調理時間 10分)

- ① なすを輪切りにする
- ② 片栗粉まぶす(ビニール袋でまぶすと簡単)
- ③ フライパンに少し多めの油でなすを炒め、焼き色が付いたら
- ④ 酒・みりん・しょうゆ・おろし生姜を入れ、とろとろ炒めたら出来上がり



## 思い出・エピソード

夏の暑い時 良く作りまわす。