

茄子の揚げ三倍酢



▼材料（2人分）

- 茄子 …3本
- キュウリ …1本
- おろし生姜 …小1
- A：
 - ・酢 …大4
 - ・薄口醤油 …大3
 - ・みりん …大3
- 揚げ油 …大5

▼作り方

- ① 茄子は縦半分の長さの棒切りにして、揚げ油（大5）で炒め揚げをする。
- ② 熱いうちにAに漬ける。
- ③ キュウリは蛇腹にして一口大に切る。
- ④ ③の上に②をかけ、おろし生姜をのせる。