

茄子田楽



▼材料（2人分）

- 茄子 …2本
- 白味噌 …大2
- 赤味噌 …大2
- A：
 - ・だし汁 …50cc
 - ・砂糖 …大1
- 濃口醤油 …少々
- 白ごま …適宜
- 黒ごま …適宜

▼作り方

- ① 茄子は横半分にして、フライパンに多目の油を入れて両面焼く。
- ② 白味噌・赤味噌をそれぞれAでのぼす。
- ③ ①に濃口醤油をハケで少々塗り、上に②をのせる。
- ④ 白味噌には白ごまを、赤味噌には黒ごまをふり、オーブントースターで4分程焼く。