

## 刺身と焼き茄子のすだちポン酢



### ▼材料（2人分）

- 刺身用魚 ……1冊  
（鯛、鰹、鱈など）
- 長茄子 ……3本
- すだち ……3個
- 生姜 ……1片
- A：  
・薄口醤油、みりん ……各大3

### ▼作り方

- ① 茄子はへたの下に一周切り込みを入れてコンロかオーブントースターで焼き、切り込みを入れたところから、布巾をあてて一気にむく。
- ② すだちは搾って種を除いてAに混ぜ、①を漬ける。
- ③ 刺身用魚は一口大のそぎ切りにし、②と生姜のすりおろしを上のにせる。