なすのレシピ

焼きなす



材料（2人分）

なす4本　おろししょうが少々　かつお節ひとつかみ　しょうゆ小さじ2

作り方

1. なすを丸ごと、皮が黒くなるまで焼く
2. 冷水にとって皮をむき、へたを切る
3. 食べやすく裂き、しょうがとかつお節をのせる

香ばしい香りが楽しめます