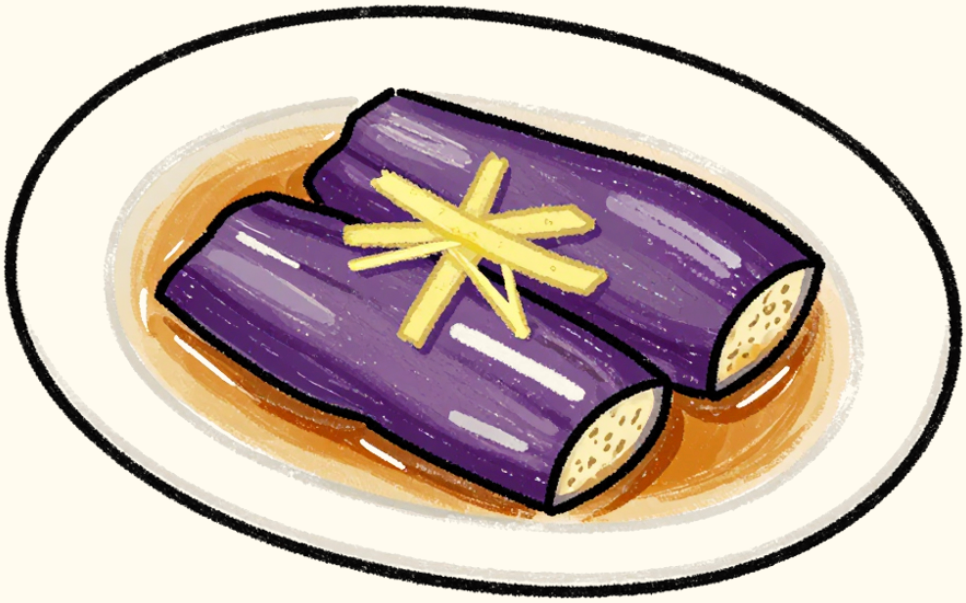
なすのレシピ

なすの煮びたし



材料（２人分）

なす4本　だし汁200ml　しょうゆ大さじ1　みりん大さじ1
しょうが1かけ

作り方

1. なすの皮に切り込みを入れ、半分に切る
2. だしと調味料を煮立て、なすを入れる
3. 落としぶたで10分ほど煮て冷ます

冷やしても温かくてもおいしいです