

夏-2 茄子の香り炒め

【材料】（2人分）

茄子 2本  
大葉 4枚  
桜えび 大さじ2  
サラダ油 適量  
塩 少々  
おろししょうが 小さじ1

【材料】

- 1 茄子は一口大の乱切りにし、塩水に3分さらす。大葉は粗みじん切りにする。
- 2 フライパンを熱してサラダ油をひき、水気をきった茄子を入れ強火で揚げ焼きにするイメージで加熱する。
- 3 茄子に少し焼き目がついたら、桜えび、しょうが、加えて炒める。
- 4 味をみて塩で味を調べ、仕上げに大葉を加えてサッと炒め合わせる。