なすの揚げびたし風

材料（2 人分）

1. なす 200ｇ
2. ごま油大さじ1
3. めんつゆ大さじ 2・1/2
4. 水大さじ 2・1/2
5. おろししょうがチューブ小さじ 1/4

作り方

1　なすはへたを切って縦半分に切り、皮目に浅く、切り目を入れて、一口大に切る。

2　①のなすを耐熱容器に入れ、ごま油をかけ、全体的に絡めたら、ラップをし、600w の電子レンジで 4～5 分加熱する。

3　めんつゆ、水、おろししょうがを合わせておき、②を加ええて、15 分程つけておく。