

# 茄子の揚げびたしレモン味

## 材料

1. [茄子](#) 3本
2. 揚げ油適量
3. 出汁の材料
4. [水](#) 360cc
5. 麺つゆ（4倍）大さじ5
6. レモン酢小さじ1
7. 鷹の爪 2本
8. トッピング
9. [刻みねぎ](#) 適量



## 作り方

1 つゆを合わせておく



2 茄子を4等分にして



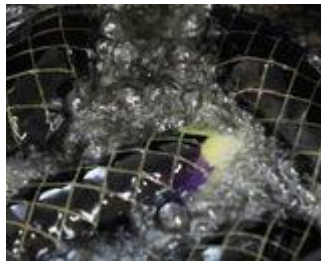
3 水に浸けてあくを抜く



4 茄子は皮目から揚げ



5 返して



6 加熱したつゆの火を落とし、揚げた茄子を入れ、冷えるのを待ち



7 器に入れて完成です。



8 いただきま〜す。

