

「なすチリ」の作り置き

材料

- なす（小）・・・3本
- (A) スイートチリソース・・・大さじ2
- (A) コチュジャン・・・大さじ1/2
- 油・・・大さじ1



作り方（調理時間 15分）

1)



なすはヘタを取り、縦に4等分したら小さめに乱切りし水に浸す。

2)



鍋に油を熱し、水分を切ったなすを炒める。

3) なすがしんなりして火が通ったら、鍋の端に寄せて空いたところに(A)を加えて混ぜ、なすと合わせる。完成！

