

## なす重



### \*材料 (4人分)

長ナス (40センチくらい)	2本
小麦粉	適量
タレ	{
砂糖	100g
しょうゆ	300ml
みりん	100ml
酒	少々

### \*作り方

1. ナスを8センチに長さに切り、1センチ幅の短冊切りにする。
2. ①に小麦粉をまんべんなく付け、サラダ油をひいたフライパンで両面をこんがりキツネ色になるまで弱火でじっくりふたをして焼く。
3. 酒を振りかけ火を止め、タレを全体にからめる。
4. ご飯の上に盛り付ける。
5. お好みでタレをかける。