



## 焼き茄子の変わり味噌汁

材料	1人分		準備
茄子 サラダ油	70g 小匙1		茄子を1cm厚さの輪切り
だし汁 (かつおぶし) 味噌	180cc 大匙2/3		水200cc→沸騰→かつお6g→こす
青しそ (生姜、みょうが等 香りのあるもの)	1枚		青しそ→糸切り

### 作り方

- ① フライパンにサラダ油を熱し、茄子を1cm厚さの輪切りに切りながら並べ入れ、弱火で柔らかくなるまで両面を焼き、そのままお椀に盛る。
- ② 鍋にだしを入れ、味噌を溶き入れてひと煮立ちさせる。
- ③ ①のお椀に②の味噌汁を注ぎ、青しその糸切りを散らす。