

丸ナス

by みのりファーム

艶茄子丼

by 笹岡隆次(恵比寿 笹岡 本店)

材料 ※2人分

茄子	3本
玉子	2個
ちりめんじゃこ	20g
万能ねぎ	適量
醤油	10cc
胡麻油	10cc
御飯	適量

下ごしらえ

万能ねぎはきざんでおく。
醤油と胡麻油を混ぜ合わせておく。

つくり方

- ① 茄子は1個をたてに12等分にして素揚げにする。
- ② 御飯にちりめんじゃこを万能ねぎを混ぜ合わせ器に盛る。
- ③ 鍋に湯をわかし煮立ったら玉子を入れ6分煮て、水に落とす。
- ④ ③の玉子を2つに切り分ける。
- ⑤ 醤油と胡麻油のタレをボールに入れ①の茄子を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ ②の御飯の上に④と⑤を乗せ⑤の残ったタレもかけ回す。



丸ナス

新潟県の雪解け水と高品質な堆肥で育つ

食味・食感に優れた瑞々しい丸ナス『梵天丸』。

みのりファーム

新潟県十日町市下組621



艶茄子丼

笹岡隆次シェフ

恵比寿 笹岡 本店

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿2-17-18 中村ビル1F

