

ウー シャン チェズ

「ビールにもごはんにも合う!」

## 五香茄子

## 茄子の辛子煮込み



## 材料 (4人分)

## ◇ 材料

・茄子	5本
・白葱	1本
・生姜	適宜
・ニンニク	適宜
・タカノツメ	適宜

## ◇ 調味料

・酒	大さじ 2杯
・醤油	大さじ 3杯
・砂糖	小さじ 1杯
・酢	小さじ 1杯
・スープ	500cc
・化学調味料	適宜
・水溶き片栗粉	適宜

## 作り方

- ① ナスの皮をむき縦に割り、外側に格子状の切れ目を入れた後、水に漬けてアクを抜き、水分を良くとっておく。
- ② 白葱を斜めに細切り、ニンニク、ショウガは薄くスライス、タカの爪を細切りにし、調味料を量り準備しておく。
- ③ フライパンか鍋で油を熱しておき、中～高温(170℃位)でナスの切れ目を下にしっかりと揚げる。
- ④ ナスの表目に軽く色がついたら、竹串か爪楊枝を刺してみて、スッと通ったら油から上げる。
- ⑤ フライパンを熱し油を入れ、白葱、ニンニク、ショウガ、タカの爪を入れ香ばしい香りがするまで炒める。
- ⑥ スープを入れて沸騰させ、酒、醤油、砂糖、化学調味料、ナスは切れ目を下にして入れ煮込む。
- ⑦ 5～6分中火で煮込み、酢を入れる。
- ⑧ 火を弱めて水溶き片栗粉をまわし入れて混ぜ、再び火をつけてとろみがついたら仕上げのゴマ油をたらして出来上がりです。



## ◆尾形総調理長のワンポイントアドバイス

皮付きで調理して食べるまでに時間が経つとナスの色が悪くなるので、すぐに食べる場合は別として、ナスの皮はむいた方が良いでしょう。ナスを揚げる時の油の温度は高めにして下さい。あまりに低いとナスが余分な油を吸い込んでベチャツとした仕上がりになりますので気をつけましょう。