

ナスのもみ漬け

材料（4人分）

ナス4本、濃い口醤油適量、塩適量、
細切りカツオ節適量



作り方

- 1 ナスはヘタを取って、1mm くらいの厚さの輪切りにする。これをボウルに移して、塩を軽くふって混ぜ、20分ほど置いておく。
- 2 1を手でもむように絞って汁気を切り、醤油で味を調え、さらに細切りカツオ節をまぜる。

料理のポイント

最初にふる塩は、汁気を出すためのものです。ほとんど味が付かない程度加えます。