

平成 21 年 8 月 29 日
と
ナスでお客さま料理

塩辛でスパゲッティ



塩辛スパゲティー

スパゲティーを茹でておく。
きのこ(エリンギ シメジ まいたけ)をほぐしオリーブオイルで塩辛と、きのこを炒めスパゲティーをからめる。生クリームを絡めて皿に盛る。



揚げ茄子の大皿盛り

ナス 5 本は厚さを半分に切り茶筌（へたの部分まで切り込みを入れないで丸い実の部分縦に切込）に切り、素揚げする。皿に放射状に並べてカニ風味かまぼこ 5 本ほぐして、縦に千切りのミョウガ 3 個 かいわれ大根半把を中央に盛ってカツオだしの麵つゆにとろみをつけたあんをかけて冷やしておく。

