

みそ田楽

○ 伝承料理のいわれ

手作りの味噌を使い、体の毒さらいと言われているこんにやくと組み合わせ、また、食べやすく考えた料理です。

< 材 料 >

こんにやく	1枚
茄子	4本
(みそだれ)	100g
味噌	50g
砂糖	50g
みず飴	20g
湯ざまし	20cc

< 作り方 >

- 1 茄子はへたをとって皮をむき、水につけてアクを抜く。
水を拭き取り、茄子を油で焼く。
- 2 板こんにやくは4等分に切って下茹でし水気を切る。
- 3 みそだれの調味料を入れ火にかけ、弱火で練り上げる。
- 4 皿にこんにやくと茄子を盛りつけ、具に味噌だれをかける。

