

# 焼きなす



## 作り方

1. なすはヘタに切り込みを入れ、皮のみ縦に切れ目を入れます。
  2. グリルの網になすをのせ、途中で上下を返しながらか、表面が黒くなるまで焼いて火を通します。
  3. 冷水にとって冷まし、竹串の先で皮をむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
- ※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きい時は半分に切って加熱します。

## 材料 (2人分)

なす	中4本
おろし生姜	少々
しょうゆ	少々

使用調理器具 **グリル**