

## なすとささげのしそ巻き

### 材料(4人分)

長なす…………… 2本 (1本6切、計12切:1人3切)

ささげ…………… 4本 (1本3切、計12切:1人3切)

赤しそ…………… 24枚

A 味噌…………… 60g

A みりん…………… 大2

サラダ油…………… 少々



### 1.

なすは6~7cm位の長さのくし形切りに、いんげんも6~7cmの長さに切る。しそは洗って水気を切る



### 2.

ボールに調味料Aを入れ、合わせ味噌を作る



### 3.

ボールにいんげんを入れ、味噌を絡めてしそで巻く。残りの味噌になすを入れ、同様にしてしそで巻く



### 4.

フライパンに油を熱し、火を止めてからいんげんを並べ、蓋をして弱火で蒸し焼きにする。なすも同様にして焼く。火が通ったかどうかは竹串を刺して確認する

