

## ごちそうパンチ★

ナスのレシピ



パンチの効いたからし漬け

「ごちそう」ナスのジューシーなおいしさを

丸ごと味わって

## 材料（作りやすい量）

「ごちそう」ナス…………… 適量  
 塩……………ナスの重量の4%  
 からし粉、砂糖、しょうゆ、酒  
 …………… 各適量

## 作り方

- ①「ごちそう」は洗ってヘタを落とし、重量の4%の塩で一晩下漬けしておきます。
- ②からし粉、砂糖、しょうゆ、酒をよく練り合わせます。
- ③下漬けた「ごちそう」の水気をよく切り、(2)の中へ漬け込み、さらに一晩置きます。

## ワンポイント

「ごちそう」は水分が多く一般的なナスに比べて漬かりにくいので、下漬けの際はしっかりと重石をしましょう。