

「ごちそう」のもみなす

ナスのレシピ



関西風に細かく刻んで、
おつまみや温かいご飯のおともに

材料（作りやすい量）

ナス「ごちそう」……………1本
 キュウリ……………1本
 酢……………小さじ1
 砂糖……………ひとつまみ
 しょうゆ……………小さじ1
 すりおろしショウガ……………小さじ1
 塩……………適量

作り方

- ① ナスとキュウリは細かく刻む。塩を振って、しんなりしたら軽くもみ、緩めに水気を絞る。
- ② 酢、砂糖、しょうゆ、すりおろしショウガを加えて、混ぜ合わせる。