



撮影料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

おおぶりにカットした

なす漬のカプレーゼ



作り方

- ① なすをきれいに水洗いし、食べやすい大きさに乱切りにする。
- ② ポリ袋に水 200ml と「色よくおいしいなす漬の素」1 袋を入れ、よく溶かす。①のなすを入れる。なすが空気にふれないようしっかり空気を抜いて袋の口を縛り、冷蔵庫で 1 日ほど漬ける。
- ③ ②がほどよく漬かったら袋から取り出し、軽く水を切る。なすをボウルにいれ、一口大の大きさに手でちぎったモッツアレラチーズ、大葉を加え、軽く混ぜたら出来上がり。

材料

なす 2 本 (約 200 g)
色よくおいしいなす漬の素 1 袋 (20 g)
モッツアレラチーズ 100 g

大葉 適量

