

糸魚川温泉 ホテル国富アネックス  
料理長 猪又克寛様

## 『越の丸茄子みぞれ煮』



ホテル国富 アネックス

〒941-0071 新潟県糸魚川市大野 298-1

電話：025-550-1000 FAX：025-550-1010

メール：info@itoigawa-onsen.com

## 『越の丸茄子みぞれ煮』

〈作り方〉

- ①越の丸茄子は天地を切り落とし、縦4等分にする。
- ②茄子の皮目にかの子に包丁を入れ、みょうばん水でアク止めする。
- ③お好みの出汁（本だしなど）240cc に、しょうゆ20cc、みりん15ccを入れて火にかけ、沸騰したら大根おろしを入れひと煮立ちさせて、アクを取り片栗粉でとろみを付ける。
- ④②の茄子を素揚げにして、皮目に熱湯をかけて油抜きをする。
- ⑤濃口しょうゆ50cc、酢50cc、砂糖25g、ごま油少々、長ねぎ、ショウガ、パプリカのみじん切りをボールに入れてよく混ぜ、器に盛った茄子に回しかける。