

十全なすの刺身風

<作り方>

- 1.なすのへたを取って半分に切り、水にさらしてあく抜きをする。
- 2.食べやすい大きさに切って 10 分蒸す。
- 3.冷蔵庫で1時間以上冷やして、わさび醤油やからし醤油をつけて食べる。

温かくてもおいしい！

冷やすと2、3日はおいしく食べられるので作り置きもおすすめです！

