



目安時間

10分

なすと鶏ささみの ポン酢がけキャビアのせ

材料 (2人分)

なす 1本
 鶏ささみ 1切れ
 大葉 (ミョウガなど) 適量
 青ネギ 適量
 おろししょうが 適量
 ポン酢 大さじ1
 水 小さじ1
 ごま油 小さじ1
 キャビア 適量

作り方

- ①なすは適当な大きさにカットしてチンする
- ②ささみもレンジでチンしてからほぐす
- ③①②と薬味他すべての調味料を加えて和える
- ④器に盛りキャビアをのせる

簡単おかずが料亭の1品に！
 日本酒と一緒に是非どうぞ♪



蝶鮫屋