

# お料理 クリッパ

## 一味違う革命アレンジ

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール 撮影／東谷幸一

### 焼きナスの アボカドディップ添え

だし汁が染みた焼きナスに、濃厚なアボカドディップをオン。優しい口当たりも魅力です。



#### ■材料 (4人分)

ナス……………4本  
アボカド……………1個  
プチトマト……12個→皮を湯むきする  
黒コショウ……………少々  
だし汁……………200<sup>ミリ</sup>ℓ  
A [ 塩、みりん……………各少々

B [ マヨネーズ……小さじ2  
レモン汁……小さじ1  
塩……………少々

#### ■作り方

1 ナスは竹串で数か所穴を開け、グリル\*で約10分焼いた後、皮をむく(写真)。縦に4等分に裂いて長さを2～3等分に切り、Aに漬けて冷ます。

\* = 水なし両面焼、上下強火

2 アボカドは果肉を潰し、Bと合わせておく。

3 ナス、プチトマトを器に盛り、2を添えて黒コショウを振る。

竹串で皮をすくうように滑らせるると簡単にむける



■ナスはグリルすることで甘味がアップ。熱いうちに漬け汁に浸すと、味がよくなじみます。

