

# 夏の我が家の中慢レシピ

あぐれっしゅ川越



料理名 水茄子とじとうペッソの油漬

ニックネーム  
※任意記入

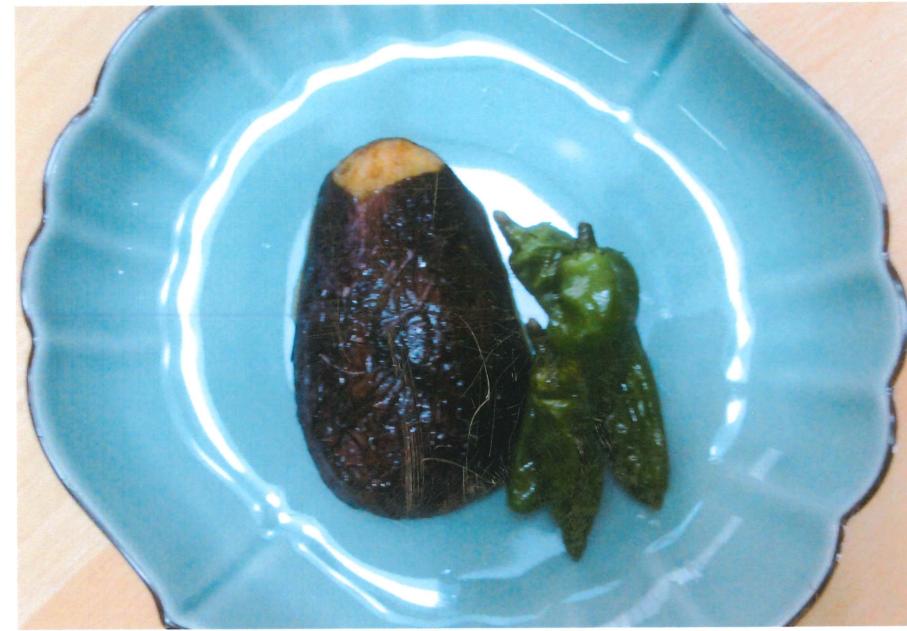
さわり葉膳

材料(4人分)

- ・水茄子 2本
- ・大根おろし
- ・じとうペッソ 8本
- ・しょうゆ
- ・みりん

作り方(調理時間 10 分)

- ① 水茄子(エヘタ)をとて、斜めに2つ割り。  
じとうペッソ(甘辛ごくごく) (よく水流)
- ② 水煮を切ってこぼす、じとうペッソを  
大根の鍋にのせて、大根おろしをまわし  
てする。  
(えりや 大さじ2、20ml水 大さじ5、水 大さじ10)  
を加え、湯水(20ml)を  
も加え、弱火(20度)で
- ③ 鍋中、裏返し、水気を2回ほどする。



## 思い出・エピソード

油が入ることで焦げつかず、さらに29度  
あります。  
メイド料理で(中には)牛乳(牛乳)に牛乳の牛、  
オースメです。