



ぎゅっと詰まったなすを大根おろしでさっぱりいただく
越の丸なすコロツケ

材料(4人分)

- 越の丸なす…………… 3個
- ベーコン…………… 2枚
- 塩コショウ…………… 少々
- 薄力粉…………… 大さじ2
- (A) 卵…………… 1個
- 薄力粉…………… 大さじ3
- 水…………… 大さじ1
- パン粉…………… 適量
- 揚げ油…………… 適量
- ダイコン…………… 1/2本
- ポン酢…………… 適量
- 青シソ…………… 5枚

作り方

- ①ナスはヘタを取って2cm角に切る。ベーコンはみじん切りにする。
- ②たっぷりの湯を沸騰させ、ナスを入れて2分ほどゆでてざるに上げる。粗熱が取れたら手で水気を強くしぼる。
- ③ボウルに②とベーコン、塩コショウ、薄力粉を入れてよく混ぜる。8等分にして強く握りながら丸く形作る。
- ④③に(A)とパン粉の順につけて、中温に熱した油で2～3分揚げて油をよく切る。
- ⑤器に青シソを敷いて④を盛りつけ、ダイコンおろしを添える。お好みでポン酢をつけていただく。

収穫時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----