

## くるみ味噌田楽



日本酒×魚

魚ぽぽ  
UO-POPO

### 材料

- ・ナス
- ・くるみ
- \* 白味噌 200g
- \* 味醂 大さじ2杯
- \* 酒 大さじ2杯
- \* 砂糖 小さじ3杯

### 作り方

- ① \*を混ぜ、砕いたくるみをすり鉢で合わせる
- ② ナスを油で揚げる
- ③ 揚げたナスに味噌を塗り、天火で焼き目がつくまで焼く