

揚げなすのアジアンだれ



揚げなすをエスニック風のおひたしにしました。
冷やしても美味しい！暑い時期にもぴったりです。

材料 (4人分)

なす…4本

揚げ油…適量

干し海老…5g

にんにく…10g

TRA CHANG フィッシュソース…60ml
(ナンプラー)

ライムのしぼり汁…60ml

砂糖…20g

GABAN® 輪切り唐辛子…0.6g

GABAN® パセリみじん切り…0.3g

ローストピーナッツ(無塩)…55g

レシピ (所要時間:30分※)

- ① 干しえびはひたひたのぬるま湯でもどし、粗めに刻む。ピーナッツも粗めに刻んでおく。にんにくはみじん切りにする。
- ② ボウルに砂糖、ライムのしぼり汁を入れて砂糖が完全に溶けるまで混ぜ、①、フィッシュソース、輪切り唐辛子、パセリみじん切りを入れて混ぜる。
- ③ なすはヘタの周囲にぐるりと包丁を入れて余分な部分を切り落とし、竹串などで数カ所穴を開ける。
- ④ 180℃の揚げ油で揚げ、氷水に入れて皮をむく。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、②をかける。