

## 主食

## 梅となすの照り焼き丼

[1人分] エネルギー：373kcal 塩分：2.6g



## 材料 [2人分]

- なす：2本
- 梅干し：2個
- 青しそ：2枚
- オリーブオイル：大さじ1
- 白煎りごま：適宜
- 玄米ごはん：320g

## 【A】

- 醤油：大さじ1
- 酒：大さじ1
- みりん：大さじ1/2
- 砂糖：小さじ1/2
- 水：大さじ2

## 作り方

1

梅干しの果肉を潰して、【A】を混ぜます。

2

なすは斜め薄切りに、青しそはせん切りにします。

3

フライパンにオリーブオイルを入れて温めて、なすの両面を焼きます。取り出して"1"を絡めます。

4

器に盛った玄米ごはん"3"を乗せます。ごまを振り、青しそを乗せます。