

ひもなす

味むらさき

きれいな紫色が特長のひもなすで、
肉質が軟らかく、揚げ物、炒め物に
適した美味しいナスです。

「味むらさき」なすの味噌和え

材料

- ・「味むらさき」なす
- ・大葉（彩り用）
- ・ゴマ
- ・田楽味噌（白味噌）

<作り方>

- ① 味むらさきなすを 5cm 位の長さで切り。油で素揚げする。
 - ② 揚げたなすを田楽味噌と和えます。
 - ③ 器に盛り付けし、ゴマをふりかけ完成です。
簡単で美味しい一品です。
- ※ 少ない油で揚げると、フライパンに触れた所は茶色く変色しますので注意します。

鮮やかな紫色の細長茄子です。揚げるとやや青紫色になり、肉質がやわらかく、揚げ物に最適です。ナスカレーや、 Pasta などにしても、キレイでおいしく召し上がれます。



- 果実の長さは約 25 ~ 30cm !
- 揚げなすに向く !