

縞むらさき

きれいな紫色が特長の長卵形なすで、
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。



「縞むらさき」なすのフリッター

材料

- ・「縞むらさき」なす
- ・卵
- ・小麦粉
- ・サラダ油
- ・塩・コショウ
- ・マヨネーズ
- ・パセリ (彩り用)

<作り方>

- ※ フリッターとは天ぷらに似た料理ですが、天つゆにつけて食べるのではなく、衣自体に味付けし、そのまま食べる料理です。
- ① 縞むらさき茄子を皮の幅を1～2cm位でくし形に切ります。
 - ② 小麦粉に卵、水、塩コショウ、マヨネーズで味付けし、衣の準備をします。
 - ③ なすに衣をつけて、天ぷらを揚げる要領で揚げて完成です。そのままあつあつをお召し上がり下さい。お好みでタルタルソースや岩塩で食べても美味しいです。



- 果重 200g 位の長卵形！
- 肉質はなめらか！
- 揚げなすに向く！