

## ナスの肉はさみ焼き ゆず味噌バターソース



2人分

ナス 2本 (1本100gくらいのもの)  
小麦粉 適量  
鶏ひき肉 100g  
塩コショウ 少々  
おろししょうが 少々  
酒 大さじ1  
片栗粉 小さじ1

おろしにんにく 小さじ1/4~  
味噌 大さじ1  
みりん 大さじ1  
白ワイン 大さじ2  
ゆずの皮のすりおろし 2cm四方分くらい  
砂糖・はちみつ お好みで少々  
バター 大さじ1/3

青ネギまたは大葉 適量

- 1) ナスはヘタを取り、全体に斜めに隠し包丁を入れて縦2本に切りこみを入れる。内側に小麦粉をまぶす。鶏ひき肉と をよく練っておく。
- 2) をボウルに入れてレンジで加熱する。青ネギ (大葉) を混ぜる。
- 3) フライパンで、蓋をして火が通るまでナスを焼く。途中焦げそうだったら酒かワインか水 (分量外) をふる。ソースを添えて完成。