

# ♪なすのミモザサラダ♪

## <材料の目安>

- ・なす 3本
- ・サラダ油 大さじ4
- ・粒マスタード 小さじ2
- ・塩・こしょう 少々
- ・卵 2個
- ・酢 大さじ2
- ・にんにく 1かけ(すりおろす)

## <作り方>

- 1.卵は固ゆでにして白身はみじん切り、黄身は裏ごししておく。
  - 2.なすは皮をむいて10cm位の長さに切って、さらに4つか6つのくし型に切り、切ったはしから薄い塩水につけていて、アク抜きする。
  - 3.サラダ油、酢、粒マスタード、すりおろしたにんにく、塩・こしょうをあわせてドレッシングを作る。
  - 4.鍋にたっぷりお湯を沸かしてなすをゆでる。柔らかくなったらざるにあげて水気を切り、ドレッシングでしっかり和える。
  - 5.粗熱がとれたら冷蔵庫でしっかり冷やす。
  - 6.器になすを盛り、そのうえに白身→黄身の順で卵を盛り付ける。
- ☆食べる時には全体をよく混ぜて食べる。

