**枝豆の酒蒸し**

【材料】

〇枝豆　３００ｇ

〇塩　　適当

〇お酒　１００ｃｃ

【作り方】

１、枝豆をよく洗い、塩を振りよく混ぜる。

２、洗った枝豆とお酒を入れ、蓋をして弱火で蒸す。

３、１０分ほど蒸すとお酒がなくなるので、そこから蓋を取り乾煎り完成。

**ナスのかば焼き風**

【材料】

〇ナス　２本

〇かば焼きのタレ

【作り方】

１、ヘタを取ったナスを丸ごと電子レンジ(５００ｗ)で２分かける。

２、その後ナスを半分に割って広げ、皮に切れ目を入れる。

３、フライパンに油をひいて、ナスの皮の面から焼き、その反対の面に焼き目をつける。

４、火が通ったら、かば焼きのタレをお好みでかけて完成。