

とろーり旨なすの竜田揚げ[®]

●材料 (2人分)

とろーり旨なす	1本 (270g)
酒	大さじ1/2
醤油	大さじ1
片栗粉	大さじ4

●作り方

1. なすを乱切りにして、酒と醤油で揉む
 2. 片栗粉をまぶして揚げたら完成!
- *大根おろしやかつお節、ネギはお好みで◎

外はカリッ
中はとろ〜り
(トキタ種苗社員)



←その他のレシピはこちら
「トキタ種苗のキッチン」

TOKITA

とろーり旨なすの竜田揚げ[®]

●材料 (2人分)

とろーり旨なす 1本 (270g)
酒 大さじ1/2
醤油 大さじ1
片栗粉 大さじ4

外はカリッ

中はとろ〜り

(トキタ種苗社員)[☺]

●作り方

1. なすを乱切りにして、酒と醤油で揉む
 2. 片栗粉をまぶして揚げたら完成!
- * 大根おろしやかっお節、ネギはお好みで◎



←その他のレシピはこちら
「トキタ種苗のキッチン」

TOKITA

とろーり旨なすの竜田揚げ[®]

●材料 (2人分)

とろーり旨なす 1本 (270g)
酒 大さじ1/2
醤油 大さじ1
片栗粉 大さじ4

外はカリッ

中はとろ〜り

(トキタ種苗社員)[☺]

●作り方

1. なすを乱切りにして、酒と醤油で揉む
 2. 片栗粉をまぶして揚げたら完成!
- * 大根おろしやかっお節、ネギはお好みで◎



←その他のレシピはこちら
「トキタ種苗のキッチン」

TOKITA