

トマトのサルサでいただく茄子の前菜

Aubergine with Tomatosalsa



4人分

材料

トマト	中4ヶ (湯むきして、種を取って5mm角にカット) *種も使う
玉ねぎ	中1/4ヶ (粗みじん切り)
にんにく	1片 (芯を取ってつぶす)
青とうがらし	2本 (1/2にカットし、種を取り、更に小さくカット)
小ねぎ	1本 (小口切り)
A;白ワインビネガー	大さじ1
EXオリーブオイル	大さじ2
茄子	中3本 (縦に6等分し、塩をふって10分置き水分をとっておく)
小麦粉	適量
玉子	2ヶ
パン粉	適量 (乾燥した食パンの耳を除き、フードプロセッサーなどで細かく砕く)
ピュアオリーブオイル	適量
塩・胡椒	適量

作り方

- 1) ピュアオリーブオイルを鍋にひき、玉ねぎ、にんにくを中火で炒める。透き通ってきたら、トマトの種を入れ塩・胡椒を少々し、3~4分煮詰めてザルでこし水で冷やす。
- 2) 1にAと、トマト、青とうがらし、小ねぎを加え、塩・胡椒で味を整え15分ほど冷やす。
- 3) 茄子に塩・胡椒をふり、小麦粉、玉子、パン粉の順につけ、フライパンにピュアオリーブオイルをひいて焼く。
- 4) 3を皿に盛り、2のトマトソースをかけていただく。