

秋田自然食品？

このところ TV で盛んに宣伝している〇〇〇自然食品のみそ汁、料理のプロたちが出演している例のヤツですが、所詮、フリーズドライです。でもあんなに旨そうにやられた日には、出汁として生みそ使ってる私にしても心穏やかではなく、流れる CF をただ眺めるばかりでした。

ですが興味を持つのは、三文の得(?) ってもので、気がついたんです！私！
宣伝の中で「揚げなす」入りのものを、特に美味しいって言ってることを！（個人の感想です）
『そりゃあ、旨いだろう』ってのが私の感想でしたので、さっそく作ってみました。

- ① ナスを適当に小さく切って、小麦粉にまぶし、油で揚げる
- ② こんがりキツネ色に揚げ、他の具材と一緒に味噌汁へ、後に入れても OK

もうビックリの旨さです。油がこんなに味の拡がりとお行きを出してくれるのが信じられないほどです。例えて言えば、普通のアッサリみそ汁が、旨い豚汁になったという感じです。

今は毎回（どんな旨いものでも毎日では必ず飽きます、為念！）のようにみそ汁に揚げなすを放り込んでいますが、一回一回揚げなくても、2日程度なら保存容器で大丈夫なので、とても便利です。試してみてくださいね。



それにつけても便利なのは、揚げ物専用の小さくて深い片手鍋です。使う油は少量(2~3 cm)で済むし、油跳ねがありません。揚げ物が億劫でなくなります。お勧めいたします。
それと何度も言いますが、油は酸化しにくいコメ油を使っています。

