

Melanzane alla griglia con salsa capperi

ナスのグリル・ケッパーソース



【材料】4 - 5 名分

ナス	中 3 個
塩漬けケッパー	大さじ 2
にんにく	小 1 / 4 片
オルチョサンニータ	大さじ 2
イタリアンパセリ	少々
野生のオレガノ	少々

下処理

イタリアンパセリをみじん切りする

- ・ にんにくも細かくみじん切りする

この場合の塩漬けケッパーの処理

流水で洗い流したら 100cc の水に浸し塩抜きする、

何度か水を替えて丁度よい塩加減にしておく

【作り方】

ナスは 5 mm ほどにスライスし水に浸してあくを抜く

水気をきったナスは弱火で網焼きまたは魚グリルでじっくり焼く

塩抜きしたケッパーは粗みじんに切る

ボールにケッパー、にんにく、パセリをオルチョサンニータを加えソースにする

ナスに のソースをぬり野生のオレガノを少々ちらす