夏野菜の南蛮漬け

●材料●　4 人分

水茄子 ……1 個
花茗荷 ……2 個
蓮根 ……6cm
グリーンアスパラガス ……1 本
万願寺唐辛子 ……1 本
パプリカ(黄色) ……1/2 個
温州みかん ……1 個

南蛮酢
- 酢 ……50ml
- だし汁 ……300ml
- 砂糖 ……大さじ 2
- 味醂 ……30ml
- 薄口醤油 ……30ml
- 濃口醤油 ……30ml
- みかん汁 ……50ml

(分量外)
塩、揚げ油

●作り方●

1. 南蛮酢を作る。鍋に酢、だし汁、砂糖、味醂、薄口醤油、濃口醤油を合わせて火にかけ、さっと煮立てて火を止め、みかん汁を加えて冷ます。
2. 水茄子はへたを取り、適当な大きさの乱切りにする。花茗荷は縦 4 等分に切る。蓮根は皮をむき、約 1cm 幅に切る。グリーンアスパラガスは約 4cm 長さに切り、軸のかたい部分は皮をむく。万願寺唐辛子はへたを切り取り、種を除き、3cm 幅に切る。パプリカ(黄色)は適当な大きさに切る。
3. 温州みかんは皮をむき、一房ずつに分ける。
4. 165℃に熱した揚げ油で野菜を揚げる。
5. 揚げた野菜を南蛮酢につけ、温州みかんを加える。
6. 器に盛り付け、南蛮酢をかける。