

# とうふのかき揚げ



## 材料（2人分）

便利とうふ	150g
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/4本
三つ葉	1/4束
小麦粉	50g
水	75ml
油	適量



豆腐は凍ったまま使用するので、水切りの手間がありません

## 作り方

- ① 玉ねぎを薄切りに、にんじんを細切りに、三つ葉を3cmくらいに切る。
- ② ボウルに、ふるった小麦粉と水を入れ、さっくりと混ぜておく（混ぜすぎない）。
- ③ ②に、凍ったままの「便利とうふ」と①を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ④ 油を170度に熱して、③をお玉で適量ずつすくって油に落として揚げる。
- ⑤ きつね色になるまでこんがり揚げれば出来上がり。

## このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



MAMEX FOODS

株式会社 マメックス