

揚げだし豆腐



お豆腐は凍ったまま使え、水切りも不要です。

揚げだし用とうふを使えば、粉付きなのでそのまま揚げるだけでOK!

材料 (2人分)

揚げだし用とうふ 10個程度
(もしくはブロックとうふ)

| | |
|-----------|-------|
| 大根おろし | 適量 |
| ネギ | 適量 |
| めんつゆ (2倍) | 30cc |
| みりん | 小さじ1 |
| 水 | 100cc |
| 揚げ油 | 適量 |

片栗粉 適量
(ブロックとうふの場合)

作り方

- 凍ったままの揚げだし用とうふを180°Cの油で5~6分ほどきつね色になるまで揚げる。
(ブロックとうふを使用する場合は、凍ったまま片栗粉をまぶしてから揚げる。)
- キッチンペーパーで余計な油を切り、器に盛り付ける。
- みりと分量の水で希釈しためんつゆを鍋にひと煮立ちさせる。
- 器に③をかけて、大根おろしやネギをかけてお召し上がりください。

このレシピに合う商品 (豆腐サイズ)



株式会社マメックス

MAMEX FOODS