

揚げだし豆腐



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!
揚げる際は衣がはがれやすくなるため、あまり触らないことがポイントです。

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

- ① 凍ったままの揚げだし用とうふを180℃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。）
- ② キッチンペーパーで余計な油を切り、器に盛り付ける。
- ③ みりん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。
- ④ 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