

揚げ出し豆腐



料理特徴

だしの効いた上品なつゆをかけていただく揚げ出し豆腐です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
絹ごし豆腐	1丁		
片栗粉	適量		
ししとう	8個		
揚げ油	適量		
<つゆ>			
つゆ正田流	50ml		
水	60ml		
大根おろし	適量		
青ねぎ(小口切り)	適量		

作り方

- ①豆腐は8等分にし、水切りをしておく。
- ②①の豆腐の水気をふき取り、片栗粉をまぶす。
- ③揚げ油を180℃に熱して②を2分程度揚げ、うすく揚げ色がついたら取り出す。ししとうは切込みを入れて素揚げにする。
- ④③を器に盛り、合わせて温めた<つゆ>を注いで大根おろし・青ねぎを添えたら出来上がり。