

豆腐の土佐揚げ



料理特徴

おいしい塩加減のまろやかな味わいに、甘味とだし感をプラスしました。花かつおの香りと油のコクが加わり、バランスよく仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
絹ごし豆腐	1丁	水	1/2カップ
小麦粉	少々		
卵	少々		
花かつお	10g		
揚げ油	適量		
椎茸	4枚		
さやえんどう	4枚		
生姜	少々		
<合わせ調味液>			
おいしい塩加減	小さじ2		
みりん	小さじ2		
和風だしの素(粉末)	小さじ1/4		

作り方

- ①豆腐は軽く水切りして、1/4に切っておく。
- ②<合わせ調味液>を合わせておく。
- ③椎茸は表面に切り込みを入れて②で5分ほど煮て、煮汁と一緒にしておく。さやえんどうはサッと茹でておく。生姜は針生姜にする。
- ④花かつおは軽く炒って、ほぐしておく。
- ⑤①に小麦粉・卵・④を順につけて、160℃の油で揚げる。
- ⑥器に⑤の豆腐と③の椎茸・さやえんどうを添え、針生姜を盛り付ける。椎茸を煮た汁を張って出来上がり。