

# 厚揚げの揚げだし風



## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
厚揚げ	200g		
みょうが	1個		
生姜(すりおろし)	適量		
<つゆ>			
特撰つゆ:水=1:1			

## 料理特徴

軽く焦げ目をつけて焼いた香ばしい厚揚げを特撰つゆでシンプルにいただく一品です。

## 作り方

- ①厚揚げは一口大に切る。みょうがは千切りにする。
- ②テフロン加工のフライパンを油をひかずに熱し、厚揚げを軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ③器に②・みょうが・生姜を盛り付け、<つゆ>をお好みの量かけて出来上がり。