

簡単揚げだし豆腐



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
木綿豆腐	1丁		
薄力粉	適宜		
ごま油	大さじ2		
(A) 特撰つけ	30cc		
清酒	50cc		
水	150cc		
オクラ	2本		
大根おろし	適宜		
七味唐がらし	少々		

作り方

料理特徴

豆腐を揚げずに揚げだし豆腐が作れます。程よい醤油感とだしの効いたつゆをたっぷり含ませてお召し上がりください。

- ①豆腐はキッチンペーパーで包み重しをして十分水を切り、8等分に切っておく。
- ②①に小麦粉をまぶし、ごま油を熱したフライパンで全面がきつね色になるまで焼き、器にとる。
- ③オクラをさつと茹で、薄切りにする。
- ④鍋に(A)を入れ煮立ったら火をとめる。
- ⑤②の器に④の汁をそそぎ、大根おろし・③をのせ、お好みで七味唐がらしをふる。