

揚げ出汁豆腐の薬味ソースがけ

【材料】 4人分

木綿豆腐 600g
片栗粉 適量
揚げ油 適量

ねぎ（小口切り） 適量
 しょうゆ 110g
 酢 90g
 砂糖 55g
 にんにくチューブ 小さじ1
 しょうがチューブ 小さじ1

【作り方】

腐るで、ン重時新で
豆れツをチ、1パー
で入ン腐ッきでし、パー
一にし豆干敷庫外一
方)に蔵をへる。
仕二容電るし上冷しン取
のペ熱のす移をて重チき
切のりン耐W熱にーせ。ッ拭
を腐る切チみ0加トパ乗くキを
腐る切チみ0加トパ乗くキを
豆す水ッ包0分ッーをおい気
①を(キを63バペし間し水

②①に片栗粉をまんべんなくつける。

③170℃の揚げ油でカリッとなるまで揚げる。

④Aの材料を小鍋に入れ、火をかける。材料が溶けるまで煮詰める。

⑤③に④をかけて完成。

作り方①



作り方②



作り方③



作り方①水切り後



重しは、水が入ったペットボトルをのせました。

作り方④



カリッとした食感と薬味ソースが人気です。

