



材料 4人分

高野豆腐	2枚
水(煮る用)	300cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
砂糖	大さじ1と1/2
本みりん	大さじ1/2
うすくちしょうゆ	小さじ1
コツのいらないてんぷら粉	25g
水(天ぷら用)	40cc
青のり	少々

調理時間 20分

作り方

1. ボールに水を入れて高野豆腐を5分ほど浸して戻します。好みの大きさに切り、鍋に水とだし、調味料を入れて火にかけます。
2. 高野豆腐は軽く汁気を切ります。コツのいらないてんぷら粉に水と青のりを加えて、よく混ぜます。
3. 油で揚げます。



アドバイス

◎No.61「高野豆腐の煮物」のレシピのアレンジです。

※下記をクリックするとレシピへリンクしています。

https://shinobumama.com/_src/41748/shinobumamakitchen%20recipe61.pdf

◎煮物とは違った食感が楽しめます。