



材料 2人分

木綿豆腐	150 g
なめこ	1/2袋
大根おろし	適量
あさつき	少々

調理時間 20分 ※豆腐の水切り時間は除く

作り方

1. 木綿豆腐はキッチンペーパーに包んで重しをして30分ほどおき、水切りをします。
2. なめこはさっと茹でて水に取ります。
3. 1. の木綿豆腐に小麦粉をまぶして180℃の油でこんがり揚げます。



4. 器に揚げ豆腐を盛り、なめこ、大根おろし、あさつきを混ぜたものを天盛りにします。おしょうゆをかけていただきます。

アドバイス

<アレンジ>

揚げ豆腐・大根おろし・なめこ・あさつきを、だし汁(水1カップとシマヤだしの素小さじ1/2)・砂糖大さじ1・みりん大さじ2・うすくちしょうゆ小さじ2・塩小さじ1の中に加えてひと煮立ちさせると、また違った味が楽しめます。