



揚げ出し豆腐

材料)

豆腐 1 丁 約350g (絹ごしや湯豆腐用などお好みのもの)

揚げ油適量

だし 200cc

A = 濃口醤油・みりん各大さじ2

大根おろし すりおろして大体大さじ2ほど

おろしショウガ適量

九条ネギ適量

作り方)

1. 豆腐は4等分に切り、ペーパータオルなどで上下を覆ってしばらく置き、表面の水気をきちんと取る。
2. 大根はおろす(水気も使う。)。生姜は皮を剥いておろす。九条ネギは小口切りにする。
3. 鍋にだし、Aを注いで火にかけ、沸騰したら火をとめる。
4. 豆腐に片栗粉をたっぷりまぶして180度の揚げ油で片面1分、もう片面1分を目安に、カラリとなり、豆腐がふっくらするまで揚げ、バットに移し、油が切れたら器に盛り付ける。
5. 3を注ぎ、大根おろしを汁ごと乗せ、生姜を添え、九条ネギを飾る。