

# 揚げだし豆腐



お豆腐は凍ったまま使え、水切りも不要です。

揚げだし用とうふを使えば、粉付きなのでそのまま揚げるだけでOK!

## 材料 (2人分)

揚げだし用とうふ 10個程度  
(もしくはブロックとうふ)

大根おろし 適量

ネギ 適量

めんつゆ(2倍) 30cc

みりん 小さじ1

水 100cc

揚げ油 適量

片栗粉 適量  
(ブロックとうふの場合)

## 作り方

- ① 凍ったままの揚げだし用とうふを180℃の油で5～6分ほどきつね色になるまで揚げる。  
(ブロックとうふを使用する場合は、凍ったまま片栗粉をまぶしてから揚げる。)
- ② キッチンペーパーで余計な油を切り、器に盛り付ける。
- ③ みりと分量の水で希釈しためんつゆを鍋にひと煮立ちさせる。
- ④ 器に③をかけて、大根おろしやネギをかけてお召し上がりください。

## このレシピに合う商品 (豆腐サイズ)



株式会社 マメックス

MAMEX FOODS