

揚げだし豆腐のカニカマあんかけ



揚げ出し豆腐は下処理不要、揚げるだけなので簡単に調理ができます。

材料（2人分）

揚げだしとうふ	8個
揚げ油	適量
カニカマ	100g
しめじ	50g
水菜	100g

【調味料】

水	200cc
鶏ガラスープの素	小さじ1
酒	大さじ2
醤油	小さじ2
水溶き片栗粉	大さじ1

作り方

- ① カニカマ、しめじを細かくほぐし、水菜を適当な大きさに切っておく。
- ② 170℃～180℃の油で凍ったままの【揚げだし用とうふ】を7～8分揚げる。
- ③ フライパンにカニカマ、しめじ、水菜と 水溶き片栗粉以外の調味料を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ④ 煮立った後、火を弱火にして、水溶き片栗粉を回してとろみを付ける。
- ⑤ 揚げた豆腐の余計な油をキッチンペーパー等で拭き取り、④のとろみのついたあんをかけて出来上がり。

このレシピに合う商品（豆腐サイズ）

揚げ出し豆腐40



株式会社マメックス