



豆腐のふわとろ揚げ



材料 (ひと口大約 10 個分)

木綿豆腐	300g(1丁)
長いも	60g
干しエビ	5g
玉ねぎ	60g
塩	2g(小さじ 1/3)
みりん	3g(小さじ 1/2)
醤油	3g(小さじ 1/2)
片栗粉	12g(小さじ 4)

つくり方

- ① 木綿豆腐は、ゆでて水抜きする。
- ② 長いもは、すりおろす。
- ③ 玉ねぎ、干しエビはみじん切りにする。
- ④ ボウルで木綿豆腐をつぶしながら長いも、玉ねぎ、干しえび、塩、みりん、しょうゆ、片栗粉を入れ、よく混ぜる。
※木綿豆腐の粒が残らないようによく混ぜる。
- ⑤ 油を 180℃に熱する。
- ⑥ スプーン等を使いタネをまとめ、落とし揚げする。