

ザクザク鬼おろしの揚げ出し豆腐



＜材料＞ 2人前

◎超粗目大根おろし…100g
片栗粉…大さじ1 薄力粉…大さじ1
めんつゆ…100cc (ストレート)
豆腐…半丁

＜作り方＞

- 1.豆腐を食べやすいサイズにカットし、水気を切る
- 2.粉をまんべんなくまぶし、170℃の油で表面がカリッとなるまで揚げる
- 3.めんつゆをお好みで温める
- 4.器に盛って大根おろし、ねぎをトッピングして完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods