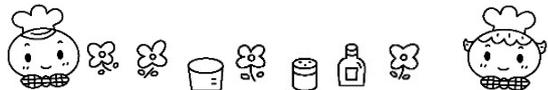


つくってみませんか？

淡白な厚揚げに濃厚なごまだれがベストマッチ♪



<厚揚げのごまだれ>

材料(4人分)

厚揚げ(四角く切る)	…	2枚
米粉	…	大さじ1
小麦粉	…	大さじ1
揚げ油	…	適量
○白すりごま	…	小さじ1
○白いりごま	…	小さじ1
○さとう	…	大さじ1と1/2
○しょうゆ	…	大さじ1弱
○みりん	…	小さじ1/2
○酒	…	少々
○片栗粉	…	少々

作り方

- ① 米粉と小麦粉をあわせておく。(米粉の代わりに片栗粉でもよいです)
- ② 厚揚げに1をまぶし、170～180℃の油で揚げる。(多めの油を入れたフライパンで全面を焼いてもいいです)
- ③ ○の調味料をすべて小鍋に入れて混ぜ、軽く煮立てタレをつくり、厚揚げにからめる。

