



材料（2人前）

豆腐（あらかじめ水切りする） 400g

だしジュレ 1個

水 200cc

味醂 大さじ1/2

大根おろし 20g

片栗粉 大さじ1

水 大さじ1

片栗粉（衣用） 適量

揚げ油 適量

揚げだし豆腐

揚げたての豆腐に熱々のおだしが絡み、ほっこり癒される一品。揚げ出し豆腐は時間と手間がかかるイメージはありませんか？お豆腐を小さく切って油少なめで、そしてだしジュレを使うことでお手軽にできちゃいます

作り方

【みぞれあんかけ】

- 1 鍋に水、ジュレを入れ火にかける。
- 2 ジュレが溶けたら味醂を加える。
- 3 水で溶いた片栗粉を入れてとろみをつける。
- 4 大根おろしを加えて火を止める。

【揚げ豆腐】

- 1 豆腐を一口サイズにカットする。
*油が少なくて済みます。
- 2 片栗粉をつける。
- 3 小さめのフライパンに油を1cm（豆腐が半分ほど浸かるくらいの量）ほど入れて、豆腐が引っ付かないように離して揚げていく
*油の温度は箸を付けると小さな泡が出るくらいが目安です
- 4 揚げながらコロコロ転がして揚げ目を付けていく（約3分）
- 5 キッチンペーパーに取り出して油をしっかり切り、みぞれあんかけをかけてできあがり。お好みで刻み葱やおろし生姜をかけても美味しいです。

このレシピで使った商品



だしジュレ