

高野豆腐の唐揚げ



<材料> 子ども4人分

高野豆腐 2枚

にんにく (すりおろし) 少々

しょうが (すりおろし) 少々

酒 小さじ2

しょうゆ 小さじ1と1/2

みりん 小さじ1と1/2

三温糖 小さじ1/3

片栗粉 大さじ1

小麦粉 大さじ1

揚げ油 適量

(作り方)

- ① 高野豆腐はぬるま湯で戻し、しっかり絞って6等分にちぎる。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②にちぎった高野豆腐を入れ、しっかり中まで調味液を吸わせる。
- ④ 片栗粉と小麦粉を混ぜた粉をまぶして、油で揚げる。

A