



簡単☆厚揚げとめんつゆで揚げ出し豆腐風☆

by amamitu



お豆腐を油で揚げなくてもOK～厚揚げ代用で簡単でサッと出来ちゃいます☆つくれば300件♪☆感謝☆



コツ、ポイント

小さめのフライパンで作ったら、出汁が少しでも、厚揚げの半分くらいまで浸かるので、効率よくあじが染みるとおもいます♪

材料：（4人分）

厚揚げ	1パック
●水	100cc
●めんつゆ	50cc
●みりん	大1
水溶き片栗粉	小1～2
油	少々

1. フライパンに薄く油をひき（テフロンなら油なしでOK）厚揚げを全面カリッと焼く。
2. 全面に焼き色が付きパリッとしたら、●の調味料を入れ、最後に水溶き片栗でトロミをつけて出来上がり～☆



<https://cookpad.com/recipe/1446407>

このレシピの生い立ち

お豆腐を揚げる作業が面倒だったので（^^;）厚揚げを代用、しっかり味付けしてみました♪

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.