

みんなの大好きメニュー！

高野豆腐のから揚げ



材 料 (約4人分)

高野豆腐サイコロ	40g
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1/2
洋風スープの素	小さじ1/2
にんにく	1片
めるま湯	80CC
片栗粉	適量
揚げ油	適量

作 り 方

- 1 にんにくはすりおろす。めるま湯の中にしょうゆ、酒、洋風スープの素、にんにくをよく溶かし、その中に高野豆腐を入れ戻す。
- 2 1の高野豆腐が完全に汁気を吸って、柔らかく戻ったら、片栗粉をまぶし、180度の揚げ油で揚げる。

※高野豆腐は完全に戻っていないと、はじけてしまうので、注意しましょう。
また、焦げやすいので、揚げる時は注意しましょう。