

揚げ出し豆腐

		【材料】(3人分) 当店の京豆腐 … 1丁 おくら … 数本 鰹節 … 適量 【出汁】 水 … 200cc ほんだし … 小匙 1/2 醤油 … 大匙 2 みりん … 大匙 2 砂糖 … 小匙 1/2
作り方		
①		豆腐をしっかり水切りをする。
②		片栗粉をまぶした豆腐を油で揚げるか、全面揚げ焼きをする。
③		別の鍋で出汁(分量全部)を軽く煮立たせる。
④		出汁が煮立ったら、揚げ出し豆腐、オクラを入れ、オクラがさつとゆであがれば、鰹節を軽くまぶします。 ※鰹節はお皿に盛った後でも OK！
⑤		お皿に盛り軽く出汁をかけて出来上がり。