

鍵庄 レシピ 15



海苔巻き豆腐の甘辛焼き

材料

- | | |
|----------------|------------|
| ①豆腐 2丁 | ⑨醤油 大さじ1 |
| ②焼きのり 適量 | ⑩酒 大さじ1 |
| ③片栗粉 適量 | ⑪みりん 大さじ1 |
| ④ごま油 大さじ2 | ⑫砂糖 大さじ1/2 |
| ⑤白煎りごま 適量 | ⑬水 大さじ5 |
| ⑥オイスターソース 大さじ2 | |
| ⑦しょうが 適量 | |
| ⑧にんにく 適量 | |

作り方

⑥～⑬を合わせてタレを作る。
豆腐を水切りし、横に1本縦に3本包丁を入れる。
豆腐が巻ける位に切った海苔で豆腐を一個ずつ巻く。
全面に片栗粉を塗り、フライパンにごま油をひき、
中火で、両面に焼き色が付くまで焼く。
タレを回し入れ、フライパンをゆすりながらタレを
絡めたらお皿に盛り、白ごまを散らす。



このレシピで
使った商品



焼のり