

豆腐のから揚げ

(材料) 4人分

A	• 生揚げ	180g
	• 卵黄	1個
	• 片栗粉	20g
	• しょうゆ	大さじ1
	• 塩	小さじ1/2
	• 砂糖	小さじ1
	• にんにくすりおろし	2g
	• 揚げ油	適量



(作り方)

- ① 生揚げをひと口大に切る。
- ② Aをすべて合わせ、①が壊れないように混ぜ合わせる。
- ③ 180℃の揚げ油でからりと揚げる。

(ワンポイント)

- ふんわり柔らかく、乳児にもおすすめです。カレー粉を適量加えて揚げても美味しいです😊
- 生揚げの水分量によって緩い場合は小麦粉を加えます。