

簡単 揚げ出し豆腐

6がつ
フォーマックの料理教室

材 料

木綿豆腐	1丁 (400g)
片栗粉	適量
だし	大さじ1
みりん	大さじ2
④ しょうゆ	大さじ2
水	200cc
砂糖	小さじ1



< 作り方 >

- ① 極味を300℃にセットし、予熱を10分にして温める。
その時に調理皿も一緒に温める。
- ② 水切りをした豆腐を6～8等分に切り、片栗粉をまぶして予熱をしていた調理皿に並べ、上段の300℃で5分、裏返して5分焼く。
- ③ 鍋にだしの材料④を煮立たせる。
- ④ 焼きあがった豆腐にだしをかけ、お好みで大根おろし、ねぎなどを添えてできあがり。

