

食材2つだけ!

厚揚げ

×

納豆



調理時間

10分

冷蔵庫にあるものでパッとのおつまみ

カリカリ厚揚げの納豆がけ

材料 (2人分)

厚揚げ	1枚	納豆の付属のたれ	
納豆(たれつき)	1パック(40g)	1/2袋~(梅干しの塩分で調節)	
梅干し	1個	かつおぶし	適量
小ねぎ(あれば)	2本		

1 切る

梅干しは種を取り除いて包丁でたたき、納豆と納豆のタレと合わせて混ぜる。

2 焼く

厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、8等分にする。魚焼きグリルで表面がカリッと香ばしくなるまで焼く。

3 盛る

皿に2を盛り、1をのせて小口切りの小ねぎとかつおぶしをかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索