

食材2つだけ!

豆腐

×

ミックスベジタブル



調理時間

15分※

自分で作ればさらにおいしい

手作りがんも

材料 (2人分)

木綿豆腐 …… 1丁(300g)

ミックスベジタブル…大さじ3

塩昆布 …… 10g

片栗粉 …… 大さじ1

揚げ油 …… 適量

1 豆腐の水切りをする

豆腐はペーパータオルに包み、上から重石をして250gになるまで水切りする。

2 揚げる

ポリ袋に豆腐とミックスベジタブル、塩昆布、片栗粉を入れて袋の上から揉む。10等分にして丸めたら、170℃に熱した揚げ油できつね色になるまで揚げる。

※ 水切り時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索