

食材2つだけ!

ひじき煮

×

豆腐



調理時間

20分※

優しい味わいにほっとする

ひじきがんも

材料 (作りやすい分量)

もめん豆腐 …… 1丁(350g)

ひじき煮 …… 100g

○卵 …… 1個

○片栗粉 …… 大さじ1

○しょうゆ …… 小さじ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んで上から重石をのせ、250gになるまで水切りする。

2 混ぜる

ひじき煮をペーパータオルで包んで汁けを軽く絞る。ボウルに豆腐、ひじき、○を入れて手でよく混ぜる、10等分して丸める。

3 揚げる

揚げ油を170℃に熱し、2をきつね色になるまで揚げる。

※ 豆腐の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