

「雲南☆まいもんの日」 レシピ（2月）

高野豆腐と大豆のねぎソース

< 材料 > 4人分

高野豆腐・・・30g
大豆水煮・・・40g
片栗粉・・・適量
ねぎ・・・適量（お好みで）

A

濃口しょうゆ・・・小さじ 1
砂糖・・・小さじ 1/2
みりん・・・小さじ 1
酒・・・小さじ 1
水・・・小さじ 1 と 1/2

< 作り方 >

- ①高野豆腐を戻して水気をよく絞り、サイコロ状に切る。
- ②高野豆腐と大豆に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ③ねぎは小口切りにする。
- ④調味料 A を火にかけ、タレをつくる。
- ⑤タレが煮立ったら、ねぎを入れて火を止める。
- ⑥⑤に揚げた高野豆腐と大豆を入れて、よくからめる。

