

## 揚げ出し豆腐のおくらあん



### ▼材料（4人分）

- おくら …6本
- 木綿豆腐 …1丁
- A：
  - ・だし汁 …160cc
  - ・濃口醤油、みりん …各大2
  - ・砂糖 …大1
  - ・片栗粉 …小1
- 片栗粉 …適量
- 揚げ油 …適量

### ▼作り方

- ① おくらは塩もみして茹で、ガクを落として小口切りにする。
- ② 鍋に①とAを混ぜながら煮立てる。
- ③ 木綿豆腐はペーパータオルで包んでレンジで1分加熱し、4等分に切る。
- ④ 片栗粉を全体にまぶして揚げ油でからりと揚げ、②をかける。