

豆腐の生しいたけあんかけ



▼材料（2人分）

- 生しいたけ …4枚
- 木綿豆腐 …1丁
- にんにく …1片
- A：
 - ・濃口醤油、砂糖、水 …各大2
- B：
 - ・片栗粉、水 …各小2
- 小麦粉 …適宜
- サラダ油 …大2

▼作り方

- ① 生しいたけは薄切りにする。
- ② ペーパータオルで木綿豆腐の水気を取り、横2等分に切る。
- ③ 小麦粉を振り、サラダ油で両面焼く。
- ④ 残り油でにんにくの薄切りと①を炒め、Aを加えてひと煮立ちさせる。
- ⑤ Bを加えてとろみをつけて、③にかける。