



大豆と小煮干揚げ

材料 (4人分)

大豆 ... 60g

片栗粉 ... 4g

しらす干し ... 20g

油 ... (揚げ油)

さとう ... 8g

しょうゆ ... 4g

ごま ... 4g

作り方

- 1 大豆は前日に水につけてふやかしておく。
- 2 大豆の水けをきり片栗粉をつけて、140℃~150℃の油でゆっくりカリッとあるまで揚げる。
- 3 しらす干しも同様に揚げる。
- 4 ボウルに揚げた大豆としらす干しを混ぜ合わせる。
- 5 鍋にさとう、しょうゆを入れ沸かし④にまわしかける。最後にごまをふる。

