

高野豆腐のからあげ

【材料（約4人分）】

- 高野豆腐 3枚（60g）
- おろしにんにく 小さじ1
- おろししょうが 小さじ1
- 酒 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- みりん 小さじ2

- 片栗粉 適量
- 揚げ油 適量

【作り方】

- ① 高野豆腐はぬるま湯で戻し、食べやすい大きさに切る。
水気はよくしぼっておく。
*最初から1.5cm角くらいにカットされたものを使っても構いません。
- ② にんにく～みりんを混ぜ合わせ、①に含ませる。
*スポンジで洗剤を泡立てる時のように、くしゅくしゅともむとよいです。
- ③ 片栗粉をまぶし、170℃の油で2～3分揚げる。
*粉はよくふるい、少量ずつ油に入れるようにするとくっつきません。
*すべてに粉をつける前に試し揚げをし、味が薄いと感じれば調味料を追加してください。