



ナーベラーとピーナツ豆腐の揚げ出し

<材料>

ナーベラー	1 / 2 本	揚げ出し汁	
ピーナツ豆腐	1 P / C	鰹出し	大さじ 5
片栗粉	適量	濃口醤油	大さじ 1
天ぷらころも	適量	みりん	大さじ 1
もみじおろし	適量	砂糖	ひとつまみ
		水溶き片栗粉	適量

<作り方>

- ナーベラーとピーナツ豆腐を一口大にカットする。
- ナーベラーに片栗粉をまぶす。ピーナツ豆腐に天ぷらころもをつけて、揚げる。
- 揚げ出し汁の調味料を混ぜ合わせて、片栗粉でとろみをつける。
- ナーベラーと豆腐に出し汁をかけてもみじおろしをそえる。