|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 献立・メニュー名 | 揚げ出し豆腐 | |
| 材料　　4人分 | | |
| 木綿豆腐　　　　　　1丁  卵白　　　　　　　　1個分  片栗粉　　　　　　　適量  ししとう　　　　　8本  大根　　　　　　１／５本  土生姜　　　　　　２０ｇ | | 「天つゆ」  出汁つゆ　　　　　１５０ｍｌ  薄口醤油　　　　　大さじ２  みりん　　　　　　大さじ２．５  揚げ油　　　　　　　適量 |

第　12回

【作り方】

天つゆを沸騰させる

大根は細かく下すざるに入れ水気を取る

卵白はコシを切る卵白につけ、余分な水気を取り、粉をつけ余分な粉を取り

ししとうは軸を取り穴をあけ素揚げ