

美味安心つゆ『焼き厚揚げの生姜あんかけ』

(材料:2人分)

厚揚げ	1枚
生しょうが(チューブ)	
	12cm
美味安心つゆ (3倍濃縮)	大さじ2
水	90cc
片栗粉	大さじ1
万能ねぎ(小口切り)	適量



作り方

- ① 厚揚げをペーパータオルで挟んで油抜きをする。
- ② 熱したフライパンに厚揚げを入れて、側面をきつね色にこんがり焼き、一口大に切って皿に盛る。
- ③ 鍋に水を90ccと美味安心つゆ大さじ2を沸かし、同量の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ④ ②の皿に③をかけて小口切りのねぎを千沙して出来上がり！