



焼きだし豆腐の きのこあんかけ

だし香る

焼きだし豆腐のきのこあんかけ

材 料 (2人分)

木綿豆腐	1丁
しいたけ	1枚
しめじ	1/2株
えのきだけ	1パック
ねぎ(みじん切り)	適量
だし汁	250cc
※まるものだしパック使用	
片栗粉	適量
サラダ油	大さじ3
★みりん	大さじ1
★しょうゆ	大さじ1
★酒	大さじ1
★塩	小さじ1/4
★しょうが(すりおろし)	少々
★水溶き片栗粉	適宜

- 1 豆腐は重石をしてしっかり水切りをし、八等分に切り、片栗粉を全体にまぶしておく。フライパンに大さじ3の油を入れ、豆腐を中火で全体に焼き上げる。
- 2 しいたけは薄切り、しめじは小房に分ける。えのきだけは枝元を切り、3~4cmの長さに切る。
- 3 鍋にだし汁と②のきのこ類を入れ、煮立たせる。
- 4 ③に★を入れ、5分煮る。
- 5 しょうがを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけて、1~2分煮る。
- 6 器に焼きだし豆腐を盛りつけ、⑤のきのこあんかけをかけて、ねぎをちらしたら完成♪

コツ・ポイント

- 豆腐の水分をしっかり水切りすることがポイントです。
- 豆腐に片栗粉をつけたら、すぐに焼きましょう。
- 何度もひっくり返さず、片面にしっかり焦げ目がついたら、1度だけ返しましょう。
- 水溶き片栗粉は、片栗粉1:水2の割合で、とろみはお好みでどうぞ。今回は強めのとろみをつけてみました。