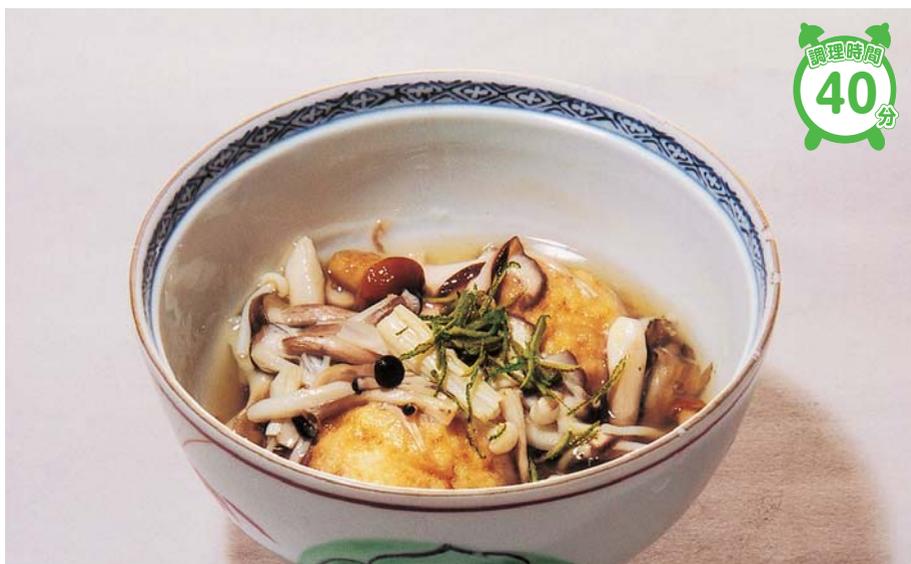


# 揚げ出し豆腐のきのこあんかけ



## 材料(4人分)

しいたけ・・・4枚  
ぶなしめじ・・・100g  
えのきたけ・・・60g  
なめたけ・・・1袋  
豆腐・・・1.5丁  
小麦粉・・・適量  
片栗粉・・・適量  
揚げ油

## あんかけ

片栗粉・・・大さじ1½  
〈調味料〉  
煮出汁・・・2カップ  
薄口しょうゆ・・・大さじ2  
みりん・・・大さじ2  
塩・・・少々

柚子皮・・・1/4個

## 作り方

- 1 豆腐は水切りする。
- 2 生しいたけは細くせん切り、ぶなしめじは1本ずつに分け、えのきたけは半分に分ける。
- 3 調味料を合わせてあんを作り、2、なめたけを加える。
- 4 1を1人2～3切れに切り、小麦粉と片栗粉を1：1の割合でまぜたものを薄くまぶして熱した油で揚げる。
- 5 3に水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- 6 器に4を盛り5をたっぷりかけて、柚子のせん切りを天盛りする。



しいたけ

ぶなしめじ