**揚げ出し豆腐　きのこあんかけ**

＜４人分＞

★木綿豆腐　　　　　　　　　　２丁（約６００ｇ）

☆小麦粉（薄力粉）　　　　　　適量

☆揚げ油

★しめじ　　　　　　　　　　　２Ｐ（２００ｇ）

★えのき　　　　　　　　　　　１袋

★しいたけ　　　　　　　　　　１Ｐ

★春雨　　　　　　　　　　　　１袋

★かに風かまぼこ　　　　　　　４本

☆だし汁　　　　　　　　　　　２５０ｃｃ

☆酒、みりん　　　　　　　　各大さじ２

☆しょう油　　　　　　　　　　大さじ１．５

☆塩　　　　　　　　　　　　　　少々

☆片栗粉　　　　　　　　　　　　　少々

★大根おろし・一味唐辛子・みつ葉・豆もやし　　好みで

　好みで白菜キムチやミツバ、茹でた豚肉を加えてもおいしい！

＜作り方＞

○豆腐は1丁を半分に切り、皿をのせて水切りする。

全体に小麦粉をまぶし１７０℃に熱した油で浮き上がってきて

軽くふくらむまで揚げる。油をきり器に盛る。

○春雨は熱湯で戻し、３ｃｍ長さに、かまぼこは手で割いておく。

　きのこは一口大に切る。

鍋に☆の材料を入れて煮立て、きのこと春雨、かまぼこを加える。

同量の水で溶いた片栗粉少々でトロミをつけ、揚げた豆腐の上にかける。

○大根おろしと唐辛子、豆もやしをのせて出来上がり。

　