



# きのこたっぷり、揚げ豆腐のあんかけ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
小豆島 つゆのもと



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
片栗粉



# きのこたっぷり、揚げ豆腐のあんかけ

[材料(2人分)]

揚げ豆腐	1/2丁
鶏もも肉(一口大に切る)	1/2枚
まいたけ、えのき茸、しめじ	各1/2袋(50g)
大根(すりおろして水を切る)	5cm
小豆島 つゆのもと	100ml
片栗粉	大さじ1
A しょうが(すりおろす)	小さじ1
酒	大さじ1/2
醤油	大さじ1/2

[作り方] 調理時間:約20分

1. 鶏肉にAを揉みこんでおく。
2. 鍋につゆの素と水(分量外:120ml)を入れ火にかけ、沸いてきたら、食べやすい大きさにほぐしたまいたけ、えのき茸、しめじを加え、3分程度煮る。
3. 2に水溶き片栗粉(分量外:適量)を加えてまぜる。とろみがついてきたら大根を加え、軽くまぜ火を止める。
4. フライパンにサラダ油(分量外:適量)をひいたら中火にし、揚げ豆腐、片栗粉をまぶした1を加え焼き色がつくまで加熱する。火が通ったら皿に移し、上から3をかける。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
小豆島 つゆのもと

小豆島木樽仕込醤油使用。  
化学調味料、エキス不使用で  
まろやかな味わい。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
片栗粉

北海道のじゃがいもを原料とし、精製された馬鈴薯澱粉を使用しています。クセがなく、とろみのでる片栗粉です。