

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 豆腐：1丁
- 竜田揚げ：4個
- ニンニク：2片
- 生姜：1片
- 豆板醤：大さじ1
- 醤油：大さじ2
- 酒：大さじ2
- 砂糖：大さじ1
- ごま油：大さじ1
- 水溶き片栗粉：適量

作り方

1. 豆腐は一口サイズに切り、水切りをする。
2. フライパンにごま油を熱し、みじん切りのニンニクと生姜を炒める。
3. 豆板醤を加えてさらに炒め、醤油、酒、砂糖を加える。
4. 豆腐と竜田揚げを加え、全体がよく混ざるように炒める。
5. 水溶き片栗粉でとろみをつけ、最後に刻みネギを散らす。

- ネギ：適量