

レシピ: 厚揚げと彩り野菜の甘酢和え

ジャンル

豆腐

和

厚揚げと彩り野菜の甘酢和え



製品番号・製品名



季節

冬

商品部類

南蛮・甘酢たれ

35704 甘酢のたれ (高知県産生姜入り)

材料

厚揚げ 2枚 (400g)
片栗粉 適量
玉ねぎ 1/4個 (60g)
レンコン 150g
パプリカ (赤) 1/2個 (60g)
パプリカ (黄) 1/2個 (60g)
ピーマン 2個 (30g)
甘酢のたれ (高知生姜入り) 100g
揚げ油 適量

【飾り】

白髪ねぎ 適量

作り方

- ①厚揚げは一口大に切る。玉ねぎは角切り、レンコンは皮をむいて乱切り、パプリカ、ピーマンは乱切りにする。
- ②レンコンは160℃の油で揚げる。厚揚げ、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンは170度の油で揚げる。
- ③②を器に盛り、白髪ねぎを飾って完成。

調理時間

15分

分量

4人分