



ぱりぱり油揚げ添え

つじの蔵豆腐のディップ



材 料

つじの蔵豆腐 1丁 200g

【調味料】

マヨネーズ 40g

みそ 10g

いりごま 15g

ごま油 5g

塩 少々

細ネギ (小口切り) 少々 (飾り用)

油揚げ (つじの蔵) 4枚

麵つゆ 適量

作り方

- 1 豆腐をキッチンペーパーで包み水分をきる。
- 2 ①の豆腐をゴムベラでしっかり混ぜ、滑らかな状態になったら調味料を入れ、さらに混ぜ塩で味を調え器に盛り、細ネギをかける。
- 3 油揚げを1枚5~7ミリくらいの厚さに切り、フライパンで素焼きし、カリカリになったら麵つゆを刷毛で塗り、さらに軽く焼く。
- 4 ②のディップに③を添え完成。



ディップ!