まめまめみそ豆

4人分

材料

大豆(乾燥)	100g	赤味噌	大さじ1
高野豆腐	25g	砂糖	大さじ1
白ごま	小さじ2	みりん	大さじ1
		醤油	小さじ1
		揚げ油と片栗粉は適宜	

作り方

- ① 大豆は柔らかくなるまで茹でる
- ② 高野豆腐は戻して1cm 角に切る
- ③ 調味料は混ぜ合わせて熱す
- ④ ①・②に片栗粉をまぶし 170℃位の揚げ油で揚げる
- ⑤ ④を③と白ごまを合わせる

食材・調味料の量は目安です