



11/18 (金) 乾物で作るがんもどき (加藤 奈美さん)

(材料6~8個分)

木綿豆腐：300g

ゆで干し大根：5g

乾燥きくらげ(干切り)：3g

A 干し椎茸(スライス)：5g

芽ひじき：2g

片栗粉：大さじ2

B チョーコー昆布白だし：大さじ2

水：150ml

(水溶き片栗粉)

片栗粉：小さじ 1/2

水：小さじ1

(飾り)

ゆず胡椒・おろし生姜・三つ葉など：お好みで

- ① ゆで干し大根ときくらげは、はさみで1~1.5cmの長さに切る。干し椎茸スライスは手で1cmくらいの大きさに割る。
- ② ボウルに水切りをしていない木綿豆腐とAを入れ、よく混ぜ合わせて、20~30分休ませる。(豆腐の水分で乾物を戻す)
- ③ 鍋にBを入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら、火を少し弱めて、水溶き片栗粉を加えて、かき混ぜながらとろみをつける。
- ④ ②を6~8等分に丸めて、170℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑤ ④のがんもどきの油を切って、アツアツの状態です器に盛り、③のあんをかけ、三つ葉やゆず胡椒、おろし生姜をのせる。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。