



## 「たっぷりネギの豆腐醤油焼き」



木綿豆腐一丁を布巾またはキッチンペーパーで包み、10分ほど重しをのせてしっかり水切りをする。ネギ1本弱を薄く斜め切りする。水切りした豆腐を縦半分し、更に横半分に4等分にする。

豆腐に薄く小麦粉をまぶし、片面に黒胡椒をふる。

一味唐辛子適量、醤油大2、ごま油大1、酒大2を混ぜ合わせておく→☆

フライパンにサラダ油を入れ、中火で豆腐を黒胡椒を振った面から焼き色がつくまで焼く。

焼けたらひっくり返し、☆を加え中火で焼く。豆腐を取り出し、

同じフライパンにネギと少量の水を入れ、しんなりするまで炒めて

豆腐の上にかけて出来上がり。

\*一味唐辛子などの辛味調味料の種類はお好みで。

写真は山田製油のごまだれ旨辛を使用しました。

濃い色になりますがコクが増し、お酒との相性が抜群です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880