

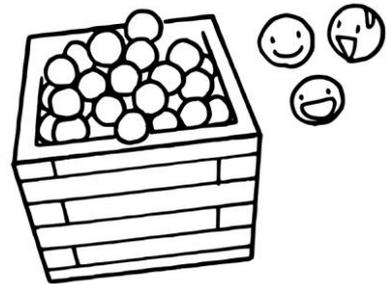
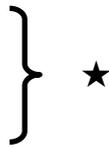


豆みそ



【材料】4人分

- | | |
|------|------|
| ・大豆 | 80g |
| ・片栗粉 | 大さじ3 |
| ・あけ油 | 適量 |
| ・みそ | 大さじ1 |
| ・さとう | 大さじ1 |
| ・みりん | 小さじ2 |
| ・ごま | 小さじ2 |



【作り方】

- ①大豆に片栗粉をまぶし、160℃くらいの油でじっくりカリカリに揚げる。
- ②★を合わせて加熱し、タレを作る。
- ③大豆がカリカリになったらタレをからめ、最後にごまをまぶして出来上がり！

大豆を辛抱強くカリカリに揚げると、食感もおいしい豆みそになります！ごはんによく合います！

