

# 大豆の甘辛揚げ



おかずとして食べるのがわり大豆ですが、

おやつにしてもおいしいです。

外側がわりっとして歯ごたえがあるおやつです。

11、ほいめめるかんかんXニユーですよ。

## 材料 (1人分)

		たふ	
・大豆の水煮	20g	・しょうゆ	3g
・片栗粉	3.5g	・砂糖	1.5g
・揚げ油		・酢	1.25g

## 作り方

1. 大豆の水煮を水で洗う。

水をよくまじり、片栗粉をまぶす。

2. 油を熱し、カラッと揚げる。

↳ かつきやすいので、注意してください!!

3. たふを含めさせて、1度沸とろさせる。

4. 揚げた大豆にたふをからめる。

↳ たふの量はお好みに合わせて調整してください!!