

## 新食感 厚揚げ焼き

さあ お父さん お母さん！ お立合いですよ～ 簡単なんですけどね～  
ひと手間です。今まで味わったことのない厚揚げ焼きができますよ。  
前に書いた「**しゃっきりキャベツ**」も、別次元の食感ですが、この「厚揚げ焼き」もいままで  
味わったことのない、「**カリッとしっとり透明感のある**」食味に仕上がります。  
「厚揚げ焼きなんて、たいしてウマくないじゃん！」と思っている方、たくさんいますよね。  
私もそうでした。でもほんのひと手間です。こんなに違うんです。別物料理です。  
お店でもそうは食べられません。料理って 愛情なんですね やっぱり！！

### <用意するもの>

- ① 厚揚げ(ただし、**絹ごし** を揚げたもの・木綿では透明感がでません)
- ② ねぎ (小口切り)

### <つくりかた>

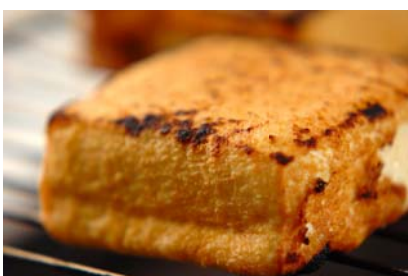


- ① 熱湯で**油を落とす**(裏表とも)
- ② ペーパータオルで**水分をとる**

くれぐれも、①と②がキモですよ！



- ③**弱中火**で**5分**、温める感じ



- ④**強火**で**1分**、軽くこがす感じ

- ⑤ねぎを乗せてしょう油かけて

- ⑥箸で裂きながら食べる  
(包丁で切ってはダメ)

