

安田三角揚げ すき焼き茶巾

【材料】

- ・ 安田三角揚げ 1枚
- ・ 牛肉 80g
- ・ しらたき 30g
- ・ 長葱 1/5本
- ・ 白菜 1/2枚
- ・ 卵 1ヶ
- ・ すき焼きのタレ 150cc
- ・ 出汁 400cc
- ・ サラダ油 適量



安田三角揚げとは??

新潟の安田名物“三角揚げ”です。一枚一枚丁寧に真心込めて揚げている三角油揚げは、安田の良質な水と丸大豆100%の素材、そして昔ながらの手揚げにこだわる伝統の味わいです。



【作り方】

- ① フライパンにサラダ油をひき、牛肉を火が通るまで炒め、しらたき、刻んだ長葱・白菜を入れさらに軽く炒め、すき焼きのタレを入れ3～4分煮る
- ② ①をザルにあけ汁気を取り、卵と和える（汁は捨てない）
- ③ 油揚げを半分に切り、②を油揚げに入れ楊枝で口を閉じる
- ④ ②で取っておいた汁に出汁を加えて沸騰したところに③を入れ、約10分煮込む
- ⑤ ④を冷まして半分に切ったら出来上がり！

レシピ作成：にいがたの味 静香庵 料理長 山田哲也