

車麩の唐揚



●材料 (2~3人分)

- ・車麩 2枚
- ・だし 大さじ4
- ・醤油 大さじ1
- ・砂糖 小さじ1
- ・おろし生姜 少々
- ・小麦粉 大さじ3
- ・片栗粉 大さじ1
- ・玉子 1個

●作り方

- ① 調味料とおろし生姜を合わせ車麩を漬けます。
- ② (10分くらい) 漬けている間に玉子をかき、小麦粉、片栗粉を混ぜます。
- ③ 車麩を6等分に切り玉子の中に入れて混ぜ合わせ、油で色がつくまで揚げて出来上がり。



にいがたの車麩の主流は4回巻!
大きさも風味もしっかりと楽しめます。
すき焼きや煮物などに入れる、新潟の
食卓には欠かせない食材のひとつ。
ボリューム満点なので、大家族や
食べざかりのお子さんがいるご家庭にも
おススメの節約☆簡単レシピです♪