

思わずごはんにかけたくなっちゃう！  
雪国きのこのつゆだく揚げ出し豆腐



🍽️ 1人分/約 850 kcal

🕒 調理時間/約30分

材料 🍴 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

木綿豆腐・・・1丁

牛挽肉・・・100g

ごぼう・・・1/2本

葉ねぎ・・・1/4本

片栗粉・・・大2

小麦粉・・・大2

和風だし・・・400g

醤油・・・大2

酒・・・大2

みりん・・・大2

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。ごぼうはさがきにして酢水にさらし、葉ねぎはザク切りにする。
- 2 豆腐は六等分に切り、キッチンペーパーで包み、レンジで1～2分加熱して水切りをする。
- 3 (2)に合わせた片栗粉と小麦粉をしっかりとまぶし、約180℃に熱した油で揚げる。
- 4 鍋に和風だし、牛肉、ごぼうを入れて煮たらアクを取り、雪国きのこを加え、調味料で味を調える。
- 5 (4)に(3)、葉ねぎを加え、3～4分弱火で煮たらできあがり。