

時短レシピ

からめたな...
とまいたな...

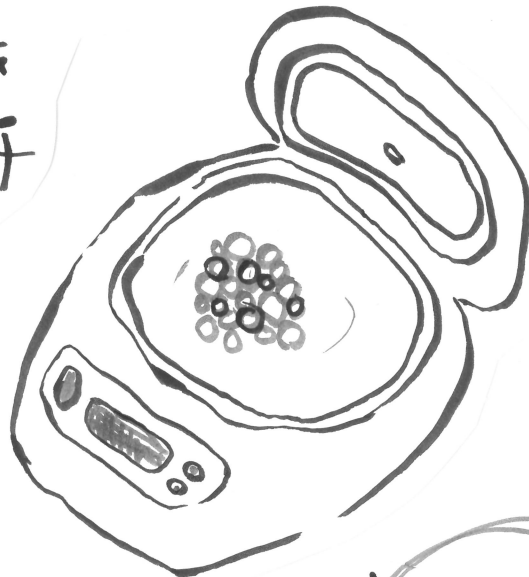
☆級☆

お豆の甘辛揚げ

(大豆・黒豆・ひよこ豆・とう豆・うずら豆など)

①お豆(100~150g)を
水加減4合炊飯スイッチ
1回ホド4つとな!

②お豆をザルにあける。



③ビニール袋に
片栗粉大1~2
よく振る

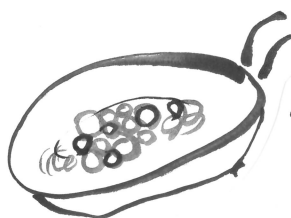


④

フ라이パンに1cmくらい
サラダ油を入れ③を
加えてから着火。
中火で揚がら焼きいね

よく混ぜたら
出き上がり!!

⑤しーや大200g
さとう大200g
酢orポン酢100g
白ごま大200g
よく混ぜて
④にかえる



*かき混ぜな...でネ!

豆間屋 大津屋物産(株)

豊橋市問屋町 11-6 TEL32-1131