

## ～大豆といりこのごまがらめ～

【材料 約4人分】

大豆	80g
片栗粉	16g(大さじ1と1/2強)
いりこ	10g
揚げ油	適量
砂糖	12g(大さじ1と1/3)
濃口しょうゆ	6g(小さじ1)
白いりごま	8g(大さじ弱)



【作り方】

- 1 大豆は多めの水に一晩漬けて戻します。
- 2 戻した大豆を水切りします。
- 3 大豆に片栗粉をまぶします。  
👉ビニール袋に片栗粉としっかり水気を切った大豆を入れ、袋の口を閉じて軽く振ると大豆全体に片栗粉がまぶされます。
- 4 180℃の油で大豆は約10分、いりこは約1分揚げます。  
(いりこはそのまま素揚げします)
- 5 鍋で砂糖と濃口しょうゆを煮立たせて、4と白いりごまとからめて出来上がりです。  
※調味料は少量なので耐熱容器に入れて、電子レンジにかけると簡単です。