



【きくらげのがんもどき】



奈須 裕助 (なす・ゆうすけ) さん

材料 (3コ分)

きくらげ(乾)	10g	小ねぎ	20g
木綿豆腐	300g	かつお節	少々
にんじん	30g	しょうゆ	少々
揚げ油	適量		

手順

- (1) 乾燥きくらげを 15 分程水につけて戻す。戻したきくらげは千切りにする。
- (2) にんじんは千切りに、小ねぎは小口切りにしておく。豆腐は 2 等分にする。
- (3) 水を入れた鍋に豆腐を入れて、ひと煮立ちさせる。  
豆腐を鍋から取り出し、キッチンペーパーで包み、15 分程おいて水をきる。
- (4) ボウルに、きくらげ、豆腐、にんじんを入れて混ぜ合わせる。  
混ぜ終わったら 3 等分にして円形に丸め、180 度の油で素揚げしていく。
- (5) きつね色になったら、器に盛り付ける。  
ねぎ、かつお節、しょうゆを添えたら完成。