自家製薄揚げ



材料	(2人分)
木綿豆腐	1丁
揚げ油	500ml～
青じそ	6枚
しょうがのすりおろし	1/2かけ分
大根おろし	大さじ3
しょうゆ	適量

作り方

1. 豆腐はペーパータオルで包んで重石をし、20分ほどおく。
2. (1)の豆腐を横半分に切り、ペーパータオルで水けをふく。
3. フライパンに揚げ油を入れてコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)の豆腐を揚げ油に入れ、玉じゃくしでときどき油をかける。
4. 豆腐がきつね色になったら、上下を返して同様にして揚げる。ペーパータオルを敷いたバットに上げて余分な油を取り、豆腐1切れを3等分に切り分ける。
5. 青じそはせん切りにして水にさらして水けをきる。
6. 器に(4)の薄揚げを盛り、青じそ、しょうがのすりおろし、大根おろしを添え、しょうゆをかける。

自家製だから、油揚げと厚揚げのいいとこ取り揚げたてのアツアツで、お酒がくいくい喉を通ります。

豆腐は余分な水分を含んだまま揚げると、水っぽい仕上がりになってしまいます。ペーパータオルで豆腐全体を包み、皿などをのせて重石をし、じゅうぶんに水きりしてから調理しましょう。フライパンなら、豆腐も一度に揚げられて便利。温度調節機能を使えば、温度調節もガスコンロにおまかせ。揚げる直前にも豆腐の水分をペーパータオルでしっかりふき取りましょう。

監修 井澤由美子