



【材料二人分】

- | | |
|-------------|--------|
| ① 三角油揚げ | 2枚 |
| (以下 煮汁用) | |
| ② だし醤油(市販品) | 50cc |
| ③ 水 | 150cc |
| ④ みりん | 小さじ1 |
| ⑤ 砂糖 | 小さじ1/2 |

〒018-0711

秋田県由利本荘市岩谷町字十二柳117

佐々木商店 責任者 佐々木誠

URL <http://www.aburaage.net/>

【STEP1】

- ①煮汁の用意
だし醤油、水、みりん、砂糖を
合わせる

【STEP2】

- ②三角油揚げを切る
三角に4等分に切る
お好みで8等分でも可

【STEP3】

- ③煮る
鍋に【STEP1】の煮汁を入れ
【STEP2】の切った油揚げを
2枚敷き詰めて弱火で煮る

【STEP4】

- ④油揚げを返す
5分程度煮たら、油揚げを1枚
づつ返す。

【STEP5】

- ⑤更に煮る
鍋に蓋をして、更に5分程度
煮たら完成。

さらに1Point !!!

- ⑥夏向きの煮物として・・・
器に入れ、ラップをかけて
一晩冷蔵庫でさらしてみてください。
翌朝には、また別の味になります。

