

## 大豆の磯辺揚げ

### 材料

油適量

大豆 190g

片栗粉大さじ 1

青のり☆小さじ 1

砂糖☆小さじ 1

塩☆小さじ 1/2

出汁の素☆小さじ 1

砂糖(後入れ)小さじ 2

青のり(後入れ)小さじ 1



### 作り方

- 1 フライパンに少し多めの油を入れて、火にかける
- 2 大豆の水煮(蒸し大豆)の水を切って袋に入れる
- 3 片栗粉大さじ 1、青のり小さじ 1、砂糖小さじ 1、塩小さじ 1/2、出汁の素小さじ 1 を袋に入れる
- 4 シェイク！！
- 5 熱されたフライパンに美味を纏った大豆を入れる
- 6 いい頃合いで砂糖小さじ 2、青のり小さじ 1 を入れてフライパンを振る
- 7 全体的にカリツとなれば出来上がり。

### コツ・ポイント

後入れする青のりの風味がポイント。砂糖を最後に入れることで甘味はもちろん、カリツ具合が上がりました。