



## 大豆の甘辛揚げ

### 材料（4分）

大豆の水煮	一袋（220g）
片栗粉	適量
醤油	大さじ2
酒みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1
米の酢	大さじ1
炒り胡麻油	適量
	大さじ2

### 作り方

- 1.ボールに醤油、砂糖、酒みりん、砂糖を合わせてタレを作っておく。
- 2.大豆の水煮に片栗粉をふるう。（大さじ2～）
- 3.フライパンに油を熱し、箸は使わずフライパンを揺すったり返したりしながら大豆を炒める。
- 4.衣がベトつかなくなったら中火にし、衣が白くなるまでじっくり計5分以上炒める。焦げ目が付くくらいまで炒めたら、キッチンペーパーにあげて油をきる。
- 5.熱い内に1.に入れ、タレを絡めたらお皿に盛り、炒り胡麻をまぶす。

### 使用したセンナリの商品

