

【大豆とじゃこの揚げ煮】

○材料（大豆水煮 200 g 分：約水煮缶 1 缶分）

- A 大豆水煮缶：1 缶（固形量約 200 g）
・片栗粉：適量・揚げ油
- B ちりめんじゃこ（もしくはかえりちりめん）：25 g
- C 濃口しょうゆ：小さじ 2・中ざら糖：小さじ 2
みりん・小さじ 1：酒：小さじ 1



○作り方

1. A の水気をしっかりとる。全体に薄めに片栗粉をまぶし、カラッと揚げる。
2. ちりめんじゃこはフライパンで乾煎りする。かえりちりめんの場合は素揚げする。
3. 鍋に C を沸かし、1・2 を入れてからめる