

お好み焼き風厚揚げ

材料

厚揚げ	2枚
葉ねぎ	お好み
お好みソース	適量
マヨネーズ	適量



作り方

- ①厚揚げを6等分に切る
- ②フライパンに少量の水を入れて蓋をし、蒸し焼きにする
- ③お皿に盛り、ソース、マヨネーズ、ネギをトッピングする

ポイント

- 厚揚げはなるべく柔らかい絹厚揚げを選ぶととろける食感で食べやすいです。
- 加熱はホットプレートやトースターでも○
- ねぎも少し加熱して辛味を飛ばしています

青のりでも美味しいです。