

厚揚げの中華風照り焼き



2人分

厚揚げ 1枚 (150gくらい)
オイスターソース 大さじ1
紹興酒 (または酒) 大さじ1
みりん 大さじ1
黒酢 大さじ1
水 大さじ1
ごま油 適量
片栗粉 適量
お好みでパプリカ (赤・黄) など 適量

1) 厚揚げは8等分し、片栗粉をまぶす。 を合わせてよく混ぜておく。

2) フライパンにごま油を熱し、厚揚げの全面を焼き (パプリカを入れる場合は一緒に炒める)、こんがり焼けたら を入れて水分が飛ぶまで煮からめる。