



豆腐入りナゲット

材料(4人分)

木綿豆腐	270g
鶏ひき肉	270g
片栗粉	30g
マヨネーズ	40g
塩	ひとつまみ

作り方

- ①木綿豆腐はキッチンペーパーに包み、平らな重しを乗せて30分置いて水気を切る。
- ②材料を全て混ぜて、一口大の俵上に丸める。
(1つ30g前後)
- ③170℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ④ケチャップなど、お好みのソースを添えてできあがり！

