豆腐の和風ボール

【材料】

13 11 2		(41/\)
		(4人分)
豆腐(木綿)	• • •	240g
粉チーズ	• • •	20g
干し椎茸	• • •	4g
みつば	• • •	20g
片栗粉	• • •	16g
油	• • •	適量
塩	• • •	2g
卯	• • •	12g

【作り方】

- ① 豆腐は水切りしておく② 戻した椎茸、みつばを細かく切り、①・粉チーズ・片栗粉・卵・塩を 混ぜ合わせる
- ③ 適当な大きさに丸め油で揚げる

