

ヒリ辛!! 美味しい!!

簡単 わさびチキン

お店に置いてある「わさび塩」を使います!!

- ① 豆腐をキッチンペーパーで軽く押しながらすく。
- ② 一口サイズに切ってわさび塩で味付け
- ③ 片栗粉をまぶして油で揚げる。

食べる時にお好みで「わさび塩」を更にかけてもOK!!

他にも...

お豆腐や 油揚げ、天ぷらやゆで卵にかけても美味しい~