

高野豆腐の洋風煮びたし

材料 (4人分)

高野豆腐	50g
ベーコン	2枚
ピーマン	1個
にんにく	1片
コンソメ	大さじ1.5
塩こしょう	少々



作り方

- ①高野豆腐は水で戻しておく。ベーコンは1cm幅に、ピーマンは1cm角に切っておく。
- ②水で戻した高野豆腐はしぼって2cm角に切る。
- ③鍋に水2カップを入れ、コンソメを溶かす。高野豆腐、ベーコンを加えて弱火で煮る。
- ④高野豆腐に味が染みたらピーマンを加えてさっと煮る。塩こしょうで味を調える。