

豆腐のみそチーズ焼き

材料 (1人分)

とうふ (1丁の8分の1)	50 g
溶けるスライスチーズ	5 g
みそ	2 g
マヨネーズ	2 g
みりん	1 cc
サラダ油	適宜
パセリ	少々



作り方

- ①豆腐は水切りし、適当な大きさに切る。
- ②みそ、マヨネーズ、みりんを合わせ、混ぜる。
- ③フライパン、またはホットプレートを熱し、油を少したらし、豆腐をのせる。
- ④豆腐に②をぬり、チーズを豆腐の大きさに合わせて切ったのせて焼く。
チーズが溶けたらパセリのみじん切りをちらす。