

豆腐もちきんちゃく

材料 (4人分)

油揚げ	4枚
白玉粉	100g
絹ごし豆腐	100g
ミックスベジタブル	50g
かつおだし	1カップ
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1



作り方

- ①油揚げは半分に切り、中を開いてから湯通ししておく。かつおだし、しょうゆ、みりん、砂糖を混ぜておく。
- ②白玉粉と絹ごし豆腐を混ぜて、ミックスベジタブルも加えて混ぜる。
- ③②を8等分し、油揚げに詰める。
- ④鍋に③を並べ、煮汁を入れて落し蓋をして約10分煮る。