



豆腐のきのこあんかけ

材料(4人前)	
木綿豆腐	200グラム
エノキ	15グラム
しめじ	25グラム
舞茸	20グラム
顆粒だし	少々
こいくちしょうゆ	小さじ1
料理酒	小さじ2
みりん	小さじ2
水	100cc
片栗粉	小さじ1

- ① 豆腐を四等分にカットし、分量外の水に顆粒だしを入れ、煮る。
- ② きのこと調味料、水を鍋に入れ、きのこに火が入るまで煮る。
- ③ 水溶き片栗粉で②にとろみをつける。
- ④ 豆腐に③をかけて完成♪