Let's cook!

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 木綿豆腐：2丁
- 片栗粉：適量
- 塩漬け桜の葉：4枚
- 塩漬け桜の花びら：8個
- 醤油：大さじ2
- みりん：大さじ2
- 砂糖：大さじ1
- サラダ油：適量

作り方

1. 豆腐は水切りをした後、一口大に切り、片栗粉をまぶす。
2. フライパンにサラダ油を熱し、豆腐を両面揚げ焼きにする。
3. 醤油、みりん、砂糖を合わせてソースを作り、豆腐にかける。
4. 塩漬け桜の葉と花びらをトッピングする。