\ 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

- 絹ごし豆腐: 300g（角切り）
- ほうれん草:
  200g（茹でて水気を絞ったもの）
- 鶏ガラスープ: 800ml
- しょうゆ: 大さじ2
- みりん: 大さじ1
- 塩: 少々
- 白胡麻: 適量（飾り用）

作り方

1. 鍋に鶏ガラスープを加え、沸騰させます。
2. 沸騰したら、しょうゆとみりんを加え、さらに1分間煮込みます。
3. 絹ごし豆腐とほうれん草を鍋に加え、再び沸騰させます。
4. 塩で味を調え、火を止めます。
5. 器に盛り、白胡麻をふりかけて完成です。