＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 豆腐：1丁
- きゅうり：2本
- 塩：少々
- 醤油：適量
- ゴマ油：適量
- 白ゴマ：適量
-
-

作り方

1. 豆腐はキッチンペーパーで水気を取り、一口大に切る。
2. きゅうりは斜め薄切りにし、塩をまぶして10分ほど置く。その後水洗いし、水気を絞る。
3. 豆腐ときゅうりを混ぜ、醤油とゴマ油、白ゴマを混ぜ合わせたものをかける。