\ 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

- 絹豆腐：1丁
- だし汁：400ml
- 醤油、みりん：各大さじ1
- エビ、三つ葉：各適量
- 白ごま：少々

作り方

1. 豆腐を食べやすい大きさに切り、熱湯で湯通しをする。
2. 鍋にだし汁を入れ、醤油とみりんで味を調える。
3. 豆腐を加え、中火で5分ほど煮る。
4. 豆腐を盛った器に、エビと三つ葉をトッピングし、白ごまを振りかける。