

酪豆腐



材 料(4人分)

A

- ・練りゴマ 大さじ 3
- ・くず粉 70g
- ・牛乳 3 カップ
- ・みりん 小さじ 1
- ・酒 大さじ 1
- ・塩 少々

- ・わさび 少々
- ・めんつゆ 大さじ 4

作り方

- ①A をまぜあわせ、ざるでこす。
- ②①を鍋にいれ、鍋底を混ぜながら煮、煮立ってきたら弱火にして5～6分煮、器に流す。
- ③固まったら、わさびとめんつゆをあわせてかける。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会