



昆布の美味しいだしが決め手。
ゆずこしょうや、生姜、かつおぶし・・・
お好きな具材をトッピングしてお楽しみください。

湯豆腐を作った後には、美味しい昆布だしが使えます。



湯豆腐



～材料～

豆腐	1丁	水菜	40g
小口ねぎ	10g	昆布	10cm
ゆずポン酢	適量	熱湯	適量

作り方

1. 豆腐はお好みの大きさに切ります。
水菜は3cm程度に切り、ねぎは小口切りにします。
2. 容器に昆布を敷き、豆腐・水菜を入れて豆腐が浸る程度に熱湯を注ぎます。
上蓋(穴3～4)をセットして500Wの電子レンジで3分加熱します。
3. 小鉢に豆腐と水菜を盛りねぎをのせ出来上がり。