

減圧でだしがしみ込んだ

高野豆腐の煮物



調理時間 約 30分

材料 4人分

作り方

高野豆腐(乾) 60g

椎茸(干)(半分に切る) 4枚

にんじん(花型に抜く)4枚

絹さや(ゆで) 4枚

A

だし汁 1/2カップ

酒 大さじ1

砂糖 大さじ2~

うす口しょうゆ 大さじ2

1. 高野豆腐はぬるま湯で戻します。

2. Aに絞った1を加えて椎茸、にんじん、を加え、蓋をして中火で10分加熱、消火。10分減圧。

3. 2を器に盛り、斜めうす切りにした絹さやをのせます。