



「ミニ白菜とカニカマ豆腐の とろ～りあん」



ミニ白菜 2分の1を茎部分は2、3cm幅位に、葉部分はザク切りにする。

カニカマ4、5本は手でさく。深めのフライパンにごま油を熱し、ミニ白菜を炒める。

しんなりしてきたら水カップ1弱、鶏がらスープの素大1、醤油小0.5～1、絹豆腐150gをスプーンですくって入れ、カニカマを入れる。

ミニ白菜が柔らかくなったら、塩、胡椒で味を整え、水溶き片栗粉を入れ出来上がり。

*旨味成分きのこ類、特にえのきを入れると、とろみが増してぼかぼかもアップ↑します。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880