豆腐のうま煮きのこあんかけ



調理時間	約10分
カロリー	99kcal

材料	(4人分)
いろいろきのこの炒めもの	200ml
木綿豆腐	1丁
(A)	
だし汁	200ml
醤油	大さじ1
ぎんなん(缶詰)	12個
水溶き片栗粉	大さじ1
三つ葉	5本

作り方

1. 豆腐は一口大に切る。
2. 鍋にAを入れて火にかけ、(1)を加えてタイマーを5分に設定し、中火で加熱する。
3. (2)に「いろいろきのこの炒めもの」とぎんなんを加えてひと煮し、水溶き片栗粉でとろみをつける。刻んだ三つ葉を散らす。

いろいろきのこの炒めものはシンプルな味付けだから、アレンジも自由自在です。