

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。