豆腐と長ネギのあんかけ煮込み



調理時間	約30分
カロリー	118kcal

材料	(4人分)
木綿豆腐	1丁
片栗粉	適量
長ネギ	2本
干し椎茸	4枚
(A)	
干し椎茸の戻し汁	300ml
おろし生姜	1片分
砂糖	小さじ1
酒	大さじ3
醤油	大さじ2
みりん	大さじ1

作り方

1. 豆腐は水切りをして8等分に切り、片栗粉をまぶす。
2. 長ネギは斜め切りにし、戻した干し椎茸は薄切りにする。
3. ココットダッチオーブンに(1)と混ぜ合わせたAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。

コクがあるけど、さっぱり。ごはんにかけた丼は夜食にもおすすめです。