

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 絹ごし豆腐: 300g (角切り)
- ほうれん草: 200g (茹でて水気を絞ったもの)
- 鶏ガラスープ: 800ml
- しょうゆ: 大さじ2
- みりん: 大さじ1
- 塩: 少々
- 白胡麻: 適量 (飾り用)

作り方

1. 鍋に鶏ガラスープを加え、沸騰させます。
2. 沸騰したら、しょうゆとみりんを加え、さらに1分間煮込みます。
3. 絹ごし豆腐とほうれん草を鍋に加え、再び沸騰させます。
4. 塩で味を調べ、火を止めます。
5. 器に盛り、白胡麻をふりかけて完成です。