

# \ 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：1丁
- 木綿豆腐：1丁
- パン粉：1カップ
- サラダ油：適量（揚げ用）
- 醤油ベースのダシ：50ml
- ネギ：少々（小口切り）
- カイワレ大根：適量

## 作り方

1. 木綿豆腐を1cm厚のスライスに切り、パン粉をまぶしてカリカリに揚げます。
2. 絹ごし豆腐は冷やしておき、盛り付け時にカットします。
3. 揚げた豆腐と生の絹ごし豆腐を皿に交互に並べ、醤油ベースのダシをかけます。
4. トッピングにネギとカイワレ大根を散らして完成。