＼ 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

- 豆腐：1丁
- なす：2個
- トマト：1個
- だし汁：500ml
- 醤油：大さじ2
- 砂糖：大さじ1
- 酢：大さじ1
- 揚げ油：適量

作り方

1. 豆腐は水切りをしてから四等分に切り、なすとトマトも一口大に切ります。
2. フライパンに油を熱し、豆腐となすを揚げます。トマトは生のままで大丈夫です。
3. 別の鍋にだし汁、醤油、砂糖、酢を加えて煮立たせ、揚げた豆腐となす、生のトマトを加えて煮ます。
4. しっかり味が染みたら火から下ろし、器に盛って完成です。