

ぎせい豆腐（幼児10人分）



材料

豆腐	300グラム	塩	小さじ1/2
豚ひき肉	100グラム	砂糖	大さじ1弱
卵	4個	醤油	小さじ2
葱	1本	油	適量
人参	1/4本		
グリーンピース	少々		

作り方

- 1,豆腐は水切りして、つぶしておく。
- 2,葱は小口切り、人参は短いせん切りにする。
- 3,卵は割りほぐしておく。
- 4,豚ひき肉・2の野菜を油で炒め調味料を加え火を止める。
- 5,4に1の豆腐を入れ混ぜ、さらに卵を入れ、よく混ぜる。
- 6,グリーンピースを加え、オーブン皿又はフライパンに流し入れ、焼き上げる。