

豆腐ステーキきのこソースかけ（幼児6人分）



材料

豆腐	1丁	みりん	小さじ1
片栗粉	大さじ2	醤油	小さじ1
焼き油	適量	だし汁	60cc
干し椎茸	2枚	片栗粉	適量
玉葱	1/2個		
えのき	1/4株		

作り方

- 1,豆腐は水切りして1/6に切り分ける。
- 2,1に片栗粉をまぶし、油を熱したフライパンで焼く。
- 3,水で戻した干し椎茸・玉葱は薄切りにする。
えのきは短く切る。
- 4,3を鍋に入れ、みりん・醤油・だし汁を加え、
水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 5,焼き上がった豆腐に4のきのこソースを上からかける。