

肉豆腐



写真 4人分

匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
木綿豆腐	300g		
長ねぎ	50g		
豚バラ肉	100g		
サラダ油	5g		
<調味液>			
匠味かばやきのたれ	70g		
水	100ml		
山椒	適量		

作り方

- ①木綿豆腐は水切りし、食べやすい大きさに切る。長ねぎは斜め切りにする。豚バラ肉は5cm幅に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、豚バラ肉を焼く。火が通ったら豆腐・長ねぎ・<調味液>を加えて弱火で煮る。
- ③煮汁が少なくなってきたら火を止め、器に盛り付ける。お好みで山椒を振りかけたら出来上がり。