

ビルトインコンロ
Rinnai DELICIAで
作る!!

しょうがでぽかぽか♪
豆腐と長ネギのあんかけ煮込み



コクがあるけど、さっぱり。ごはんにかけて、丼にしても!

材料(4人分)

調理時間30分
カロリー-1人分118kcal

木綿豆腐 1丁
片栗粉 適量
長ネギ 2本
干し椎茸 4枚

(A)
干し椎茸の戻し汁 . . . 300ml
おろし生姜 1片分
砂糖 小さじ1
酒 大さじ3
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ1

作り方

- ① 豆腐は水切りをして8等分に切り、片栗粉をまぶす。
- ② 長ネギは斜め切りにし、戻した干し椎茸は薄切りにする。
- ③ ココットダッチオーブンに①とよく混ぜ合わせた(A)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- ④ 「ココットダッチオーブン」を選択、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。