



肉豆腐

おだしで煮込んだ肉豆腐は、ご飯によくあうホッとするお味です。だしジュレを使うのでパパッとお手軽に美味しい一品ができあがります

材料（2人前）

豆腐 200g

牛コマ肉 100g

だしジュレ 1個

水 400cc

味醂 大さじ1

塩 1g

作り方

- 1 鍋にだしジュレ、水を入れて火にかける
- 2 熱くなったら豆腐を手で一口サイズに割り入れる
*手で割ると味が染みやすくなります
- 3 牛肉をしゃぶしゃぶしながら入れていく
- 4 味醂、塩で味を整えてできあがり
*お好みでお砂糖や味醂で味を調整してください

このレシピで使った商品



だしジュレ