

出汁しょうゆに砂糖を加えて甘辛い味のすき焼き豆腐に仕上げます。素材の持ち味が堪能できます。

すき焼き豆腐

材料

2人分

木綿豆腐	・・・	1丁	ゆで卵	・・・	1個
牛肉（薄切り）	・・・	150g	七味唐辛子	・・・	適量
長ネギ	・・・	1本			
砂糖	・・・	大さじ1			
サラダ油	・・・	小さじ2			
<調味液>					
出汁しょうゆ	・・・	50ml			
水	・・・	100ml			

作り方

- ①木綿豆腐は8等分に切る。長ネギは斜め1cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の長ネギを炒め、しんなりしたら牛肉を加えて、砂糖大さじ1を加えて炒める。
- ③肉の色が変わってきたら①の豆腐・<調味液>を加えて混ぜ、炒め煮にする。
- ④汁気が少なくなってきたら火を止める。器に盛り、ゆで卵を半分に切って添える。お好みで七味唐辛子をかける。

写真 2人分



ご提案品 文右衛門 出汁しょうゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『出汁しょうゆ』です。国産丸大豆なま醤油をベースに本味酛やさとうきび糖でコクのある甘味を付与しています。出汁は枕崎産近海一本釣り鰹本枯節と北海道産真昆布を使用し、出汁の香りと旨味を閉じ込めました。