

作り方

1. 豆腐は2cmの角切り (①)、白菜は5mm幅の短冊切り、長いものはすりおろす (②)。

①

②



2. 鍋に豆腐、白菜、水、かつおの糸削り、みりんを入れて加熱する。



3. 白菜が柔らかくなったら、練り梅と醤油を加えて5分程煮た後、とろろを流し入れて優しく混ぜる。



4. つゆに大根おろしを入れ (③)、甘酒を適量かける (④)。

③

④



5. 小口切りにしたねぎを入れて完成。



Point

木綿豆腐は絹ごし豆腐でも代用できます。