

材 料 『 春 色 洋 風 い り 豆 腐 』

木	綿	豆	腐	4	0	0	~	5	0	0	g
菜	の	花								1	束
玉	ね	ぎ								1	個
セ	ロ	リ			2	/				3	本
人	参				2	/				3	本
ウ	イ	ン	ナ		6	~				7	本
バ	タ	ー				2				0	g
固	形	コ	ソ							1	個
水		ソ	メ								c
卵				3	0	0					c
塩	コ	シ	ョ							4	個
	ウ									適	量



作 り 方

- ① お豆腐は1日かけてしっかり水切りする。
- ② 菜の花はさつと茹でて水にさらし色止めしてからギュツと水気を切り適当なサイズに切る。
- ③ 玉ねぎはスライス、セロリ・人参は千切り、ウインナーは斜め切り。
- ④ フライパンにバターを熱して中火で③を炒める。しんなりしてきたら、お豆腐を手で崩しながら加え炒める。
- ⑤ 水とコンソメを入れて水分がなくなる手前まで煮込んでいく。
- ⑥ 汁気がなくなったら卵を溶いて加えさつと混ぜ合わせて塩コショウで味を調え火を止める。
- ⑦ 冷めたら②の菜の花を加えて混ぜ合わせ出来上がり！