



4/28(水) 豆腐を使って～簡単だし巻き

(材料)

たまご：2 個

豆腐：1/8 丁

白だし：大さじ 1

みりん：大さじ 1

塩

サラダ油

- ① 豆腐は軽く水切りしてよくつぶして滑らかにする。
- ② 卵は塩を加えてよく溶きほぐし、ザルなどを使って漉す。
- ③ 卵と豆腐を合わせて、白だしを加えてよく混ぜる。
- ④ 卵焼き器（フライパン）に油を熱し、③を流し入れてかき混ぜながら巻いていく。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。