

## 豆腐ユズみそ田楽

調理時間:15分 ジャンル:和食 焼きもの



## 材料 4人分

|            |     |        |
|------------|-----|--------|
| 木綿豆腐       | ... | 1/2～1丁 |
| 木の芽        | ... | 2～3枚   |
| <ユズみそ>     |     |        |
| 白みそ        | ... | 60g    |
| 酒          | ... | 小1     |
| みりん        | ... | 小1     |
| 砂糖         | ... | 大2     |
| ユズ皮(すりおろし) | ... | 適量     |



## 下準備



1



2

- 【1】豆腐は一口大に切り、耐熱皿に並べ、電子レンジで1分位加熱し、水気を拭き取る。  
 【2】<ユズみそ>を作る。耐熱容器におろしユズ以外の材料を入れてよく混ぜ合わせる。ラップをせずに電子レンジで1分加熱し、よく混ぜ合わせて15～30秒電子レンジにかけ、再び混ぜ合わせる。みそがポツテリしていればおろしユズを加え、更によく混ぜ合わせる。  
 【3】グリルを予熱しておく。

## 作り方



1



2

- 【1】天板又は網にサラダ油を薄く敷き、豆腐を並べ、<ユズみそ>をのせる。  
 【2】予熱したグリルの中火で、表面に薄く焼き色が付く位まで3～4分焼く。あれば木の芽を表面に散らす。



ケータイでもE・レシピをチェック！

毎日の献立が届く、  
 無料ケータイ  
 メルマガもあるよ！

Copyright © 1998-2011 KYOTO AMU All Rights Reserved.  
 Copyright © 1997-2011 Excite Japan Co., LTD. All Rights Reserved.