

# 味のしみた豆腐。おでんの主役！

## 豆腐おでん

### 材料

- ・豆腐（きぬでも、もめんでも）
- ・長ネギ（事前に焼いておく）
- ・和風だし / 塩 / 砂糖
- ・オイスターソース

### 作り方

- 1 鍋に出汁を温め、塩、砂糖、オイスターソースを入れる。
- 2 食べやすい大きさに切った豆腐と長ネギを入れ、ふんわりしてきたら火を止めて、冷まし味をしみさせる。
- 3 食べる直前に、また温めなおす。

