

おつまみにも、おかずにも。

## 肉豆腐

### 材料

- ・豆腐（きぬでも、もめんでも）
- ・牛肉または豚肉の切り落とし
- ・ねぎ/えのき
- ・しょうゆ/酒/みりん/砂糖
- ・水溶き片栗粉

### 作り方

- 1 豆腐、ねぎ、えのきを食べやすい大きさにカットする。
- 2 鍋に調味料を入れて出汁を作り、出汁が沸騰してきたら、お肉とねぎ、えのきを入れて最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3 事前に温めておいた豆腐に、2をかける。

