

豆腐のすり流し



◆材 料

- ・絹ごし豆腐・・・・・・・・5g
- ・だし汁または野菜スープ・・・・・・・・適量
- ・水溶き片栗粉（片栗粉1：水1～2）・・・・・・・・少量

◆作り方

①絹ごし豆腐は熱湯でゆでる。



②裏ごしたり、すり鉢でなめらかにすりつぶしたものに、だし汁や野菜スープを少しずつ入れてペースト状にする。



③水溶き片栗粉を加えて混ぜる。

耐熱容器に移し、ふんわりラップをして電子レンジで再加熱する。



*慣れてきたら、人参やかぼちゃなどの野菜ペーストを添えると食べやすくなります。

