



わけぎと豆腐のカニあんかけ

材料(4人分)

わけぎ...1束

絹ごし豆腐...大1丁(350g)

カニ缶...小1缶

だし汁...2カップ

酒...大さじ2

しょうゆ...小さじ2

塩...適量

しょうが汁...小さじ1

ゆず皮...少々

水溶き片くり粉...大さじ2

作り方

- ① わけぎ、豆腐、カニ缶を味つけした、だし汁・しょうゆ・酒で煮る。
- ② わけぎと豆腐を取り出して、器に盛りつける。
- ③ 煮汁に塩を加え味を整える。
- ④ 水溶き片くり粉でとろみをつけ、しょうが汁を加え、②の上にかける。
- ⑤ お好みで、ゆず皮のせん切りを飾り、できあがり。