



<料理名> 酢漬け豆腐のサラダ

料理の紹介文

材料：（ 4人分）・・・目安程度

絹豆腐	1丁
紅しょうがの汁	1袋
ブロッコリー	1房
京水菜	1本
ミディトマト	2個
レモン	1/2
米粉	適宜
焼き海苔	適宜
塩・こしょう	適宜
バルサミコ酢	適宜

作り方：

- (1)ブロッコリーは茹でて小さい房に分ける。トマトは食べやすい大きさに切る。京水菜は洗ってざく切りに。
- (2)汁に浸した豆腐の水気を軽く切り、米粉をまぶして油で揚げる。
- (3)(1)で切った野菜を皿に盛り揚げた豆腐を野菜の上にのせる。
- (4)バルサミコ酢をかけ、塩・こしょうで味を調えてレモンを絞る。
- (5)焼き海苔をちらしてできあがり。

※下ごしらえ

牛丼で使った紅しょうがの汁をタッパーにあげ、8等分した豆腐を並べて20分ほど浸しておく。

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

●牛丼

