

ぼーちゃんの牛乳豆腐炒め



時短
加熱
短い

ぼーちゃんの牛乳豆腐炒め

材 料(2人分)

牛乳	600cc
酢	大さじ1
削り節	5g
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1



作り方

- (1)牛乳を鍋で沸かし、ふつふつしたら酢を入れかき混ぜる。
- (2)分離したらザルでこし、水分を切る。
- (3)鍋に油をひき、(2)と、削り節、醤油、砂糖を入れ水分が無くなるまで炒り、器に盛る。