

ダッチ
オープン
機能

コクがあるけど、さっぱり。
ごはんにかけて丼は夜食にもおすすめですよ!

豆腐と長ねぎのあんかけ煮込み

材 料(4人分)

木綿豆腐…1丁
片栗粉…適量
長ねぎ…2本
干し椎茸…4枚

A

おろしショウガ…1片分
みりん…小さじ1
醤油…大さじ2
酒…大さじ2
砂糖…小さじ1
干し椎茸の戻し汁…300ml



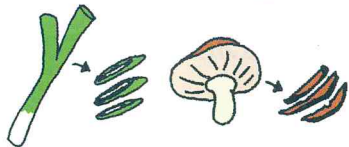
①.

豆腐は水切りをして8等分に切り、片栗粉をまぶす。



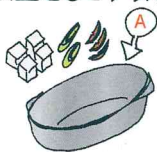
②.

長ねぎは斜め切りにし、戻した干し椎茸は薄切りにする。



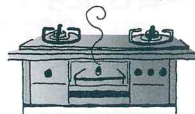
③.

ダッチオープンに①、②と混ぜ合わせたAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。



④.

ダッチオープンキーを選択し、15分タイマーに設定して点火し、消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。



あとは焼くだけ♡

