

**材料 4人分**

高野豆腐	2枚
水	300cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
砂糖	大さじ1と1/2
本みりん	大さじ1/2
うすくちしょうゆ	小さじ1

調理時間 20分**作り方**

1. ボールに水を入れて高野豆腐を5分ほど浸して戻します。好みの大きさに切ります。
2. 鍋に水とだし、調味料を入れて火にかけます。
3. 2. に水気を絞った高野豆腐を入れて沸騰したら火を弱めて10分ほど煮ます。

**アドバイス**

◎最近に戻さなくても、そのまま使える高野豆腐が売っていますが、ちゃんと戻して使いましょう。汁も濁らずおいしく仕上がります。