



## 材料 2人分

絹ごし豆腐	160g
水	250cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
こいくちしょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1/2
片くり粉	大さじ1
水	大さじ2
おろししょうが	適量

調理時間 15分

## 作り方

1. 絹ごし豆腐は半分に切ります。鍋に入れて水を入れて火にかけます。静かに温めます。
2. 別の小鍋にひき肉と水を入れシマヤだしの素、こいくちしょうゆ、みりんを調味して、水溶き片くり粉でとろみをつけます。
3. 器に豆腐を盛り2、をかけて、おろししょうがを乗せます。



## アドバイス

◎シンプルな一品ですが、おなかの中から温まります。おろししょうがは少し多い方がおいしいです。