



## ★牛乳豆腐の吸い物(4人分)



牛乳は色々な料理に変身するね。



### <材料>

牛乳豆腐	牛乳	150g
	卵	50g
	塩	小さじ1/3強
	しょうゆ	小さじ1/2
出汁	2カップ半	
塩	小さじ1	
しょうゆ	少々	
三つ葉	少々	
ゆず	少々	



### <作り方>

(牛乳豆腐の作り方)

- ① ボールに卵を割りほぐし人肌に温めた牛乳・塩・しょうゆを加えて混ぜ合わせ裏ごしてすが入らないように蒸す。
- ② かつおで出汁を作り味付けする。
- ③ 牛乳豆腐を大スプーンで丸くすくい器に入れ出し汁を入れて三つ葉・ゆずを浮かべる。