

# 肉豆腐



## 材料 (2~3人分)

便利とうふ	15個
牛肉(豚肉)	240g
長ネギ	大1/2本
しめじ	1/3パック
すき焼きのたれ	90ml
水	180ml



冷凍とうふなので、煮崩れしにくく調理できます。  
すき焼きのたれを使用すれば簡単に美味しく召し上がれます。

## 作り方

- ① 牛肉を食べやすい大きさ(やや大きめ)に切る。
- ② 長ネギは1cm幅に斜め切りし、しめじは軽くほぐす。
- ③ すき焼きのたれと水を鍋に入れ、火にかけて煮立たせる。
- ④ 凍ったままの便利とうふ、肉、しめじ、ネギを加え、5~10分煮込む。

## このレシピに合う商品 (豆腐サイズ)



株式会社 マメックス

MAMEX FOODS