

長芋と豆腐のふわふわ焼き



< 材料 >

◎冷凍長芋ダイスカットCLD-Q…40g
木綿豆腐…160g 鶏ひき肉…40g
片栗粉…10g 卵…1/2個
塩コショウ…少々 ポン酢

< 作り方 >

- 1.長芋ダイス・豆腐・ひき肉・卵をボウルに入れ混ぜる。混ぜたら片栗粉・塩コショウを入れてよく混ぜる。
- 2.油をひいたフライパンでお好みの大きさに焼く。
- 3.ポン酢を添えて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社