



豆腐のオイスターソース煮

with クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの濃厚絹とうふ
国産大豆100%



豆腐のオイスターソース煮

[材料 (2人分)]

マメなくらしの濃厚絹とうふ、国産大豆100%	1/2丁
しめじ	1/2パック
ししとう	6本
オイスターソース	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1弱
水	180ml
水溶き片栗粉	大さじ1
ごま油	小さじ1

[つくり方] 調理時間: 約10分

1. しめじは石突きを切りほぐす。
ししとうは軸を切り落としておく。
2. フライパンにAを煮立て、豆腐、しめじ、
ししとうを入れ、2~3分煮込む。
3. 材料に火が通ったら、まぜながら水溶き片栗粉を加える。
ひと煮立ちしてとろみがついたら、ごま油を入れ軽くまぜる。



QUEEN'S ISETAN Original
クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの濃厚絹とうふ
国産大豆100%

国産大豆と四国山系の水を使用。
濃厚で、口当たりのなめらかな食感です。

〈レシピ提供元: さとの雪食品株式会社〉
〈発行: 株式会社 三越伊勢丹フードサービス〉