

豆腐と水菜のキムチ煮



使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
無添加白菜沈菜(キムチ)クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産
フクユタカ大豆100%木綿とうふ

豆腐と水菜のキムチ煮

[材 料(2人分)]

白菜キムチ(一口大に切る)	100g
フクユタカ大豆100%木綿とうふ(一口大に切る)	350g
水菜(5cm幅に切る)	3束
水	400ml
鶏がらスープの素	大さじ2
ごま油	大さじ2

[つくり方] 調理時間:約10分

- 鍋にごま油をひき、中火でキムチを入れて軽く炒めたら、水、鶏がらスープの素を入れる。
- 1が沸いてきたらとうふを入れ2分ほど煮込む。
最後に水菜を入れ、ひと煮立ちしたら完成。

QUEEN'S ISETAN
Originalクイーンズ伊勢丹オリジナル
無添加白菜沈菜(キムチ)

化学調味料を一切使用せず、上品であっさり味に仕上げました。

QUEEN'S ISETAN
Originalクイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産 フクユタカ大豆100%木綿とうふ

北海道夕張郡で収穫した、大粒大豆のみを使用しました。