

~* ~* ~もるりーの充実お豆腐サラダ レシピ~* ~*

お豆腐を適当な大きさに手でほぐして
ザルにあげて冷蔵庫に入れる。(冷やす&水を切るため)
冷やしている間にタレを作る。

タレの材料

- ・お酢 2
- ・お醤油、ごま油、オイスターソース1
- ・ねぎみじん切り 適当
- ・ニンニクすりおろし ひとかけ
- ・こしょう少々

焼き豚(ないときはハム)とキュウリを適当な大きさに切り
(ウチは両方短冊っぽく切ってる)
冷やした豆腐の上にのせてタレをかけて食う。

ぜひお試しあれ~~ (男の人でも出来ますよ)

くちやくちやくといってにんにくをけちると
風味が足りなくなってせこい味になるので
適当に入れましょう。