

豆腐のねぎみそチーズ焼き

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
木綿豆腐	40～	160～	①豆腐を8等分にし、水気をキッチンペーパーでふき取る。ねぎを2mmの小口切りにする。 ②ボウルにAを合わせておく。 ③アルミカップに豆腐、②、ねぎをのせ、とろけるチーズをのせる。 ④230℃のオーブンで15分焼く。
ねぎ	50g	200g	
さとう	2g	8g	
酒	0.3g	小さじ1/2	
白みそ	1g	小さじ1	
みりん	4g	大さじ1弱	
とろけるチーズ	2.3g	大さじ1/2	
アルミカップ	8g	32g	
	1個	4個	

