

～「かぼちゃと高野豆腐の炊き合わせ」のリメイクレシピ～

かぼちゃスープ



材料(2人分)

高野豆腐とかぼちゃの炊き合わせ
(かぼちゃ、高野豆腐、れんこん、人参、おくら など)
だし汁……300cc

作り方

- ① かぼちゃはフォークでつぶす。
- ② 汁気を絞った高野豆腐、れんこん、人参はさいの目に切る。おくらは小口切りにする。
- ③ 鍋に①、だし汁を入れてよくかき混ぜ、火にかけて全体に馴染ませます。
- ④ ③が沸騰したら、②のれんこんと人参を加え、さらに沸騰したら②の高野豆腐を加えて火を止める。
- ⑤ 器に④をそそぎ、②のおくらを散らす。

ひとくち×モ

- 好みで粉チーズをふるとコクがでる。

たるるポイント!



- 味噌汁へのリメイクが簡単だけど、このレシピは料理のレパートリーを広げてくれるよね。