

とにかく簡単!!

## 「木綿豆腐のステーキ」

1. 豆腐は、水切りして一口サイズに切る。
2. 豆腐に小麦粉をまぶす。
3. 油をひいたフライパンでこんがり焼き目が付くまで焼く。
4. 焦げ目がついたら弱火にし焼肉のタレを回しかけて出来上がり。

