

冬でも大活躍!?

「まるやか」の裏ワザレシピ

土鍋がオススメ!

- ① 鍋に出汁を入れ、沸騰させます
- ② 沸騰したら、弱火にして、しっかり出汁に浸る様に豆腐を4~6等分して、入れ、約10分温めます

ポイント!

ぐつぐつ煮ると



くつくつ...

くずれてしまうので くつくつ 弱火で!

★プラス10分でさらにふわふわに★

- ③ 器に移し、お好みの薬味、たれでお召し上がり下さい