

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

豆房 「簡単！お豆腐料理レシピ」

豆腐の豚ロール

豆房「簡単！豆腐料理レシピ」



材料

豆腐 木綿豆腐:1丁
豚バラ肉:8枚
醤油:大さじ2
酒:大さじ2
みりん:大さじ2
砂糖:小さじ1
サラダ油:大さじ1
小麦粉:適量
塩:少々
コショウ:少々

作り方

- ① 木綿豆腐はキッチンペーパーに包んで水気を取り、半分に切ってから4等分に切る
- ② ①に豚肉を巻き、塩・コショウをして小麦粉を薄く付ける
- ③ フライパンに油をひき②を並べてフタをして両面を蒸し焼きにし、火が通れば取り出す
- ④ フライパンの余分な油を捨て、醤油・酒・みりん・砂糖を加え煮詰める
- ⑤ ④にとろみがついたら、豆腐の豚ロールを戻し入れ、タレをからめて火を止めれば出来上がり

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

【豆房店舗情報】

営業時間：10時～18時半(ランチタイム：11時半～14時)

定休日：日曜日・祝祭日

電話：06-6444-5888

住所：大阪府大阪市福島区吉野 2-3-13 (野田商店街内)

アクセス：JR環状線「野田」駅より徒歩5分 / 阪神電車「野田阪神」駅より徒歩5分

ホームページ：<http://www.shinmaruishi.com/>

豆房ネットショップ：<http://mamebou.open365.jp/>