

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

豆房 「簡単！お豆腐料理レシピ」

豆腐のアボカドのピリ辛和え物 豆房「簡単！豆腐料理レシピ」

	材料
	豆房 豆腐:半丁 (絹・木綿豆腐どちらでもお好みで) キムチ:お好み アボカド:半分 ごま油:小さじ1 白胡麻:適量

作り方	① 豆腐は水切りして手で適当な大きさにちぎる。 キムチは、包丁で刻む アボカドはサイコロに切る ② ①をボールに入れ、ごま油を加え混ぜる ③ ②を器に盛り付け、胡麻をふりかけ出来上がり
ポイント	キムチは40gくらい???使いました。量は適当で作りました。 お好みで、アボカドやごま油などを増やしたりして・・・ 適当に作っても美味しいよ^^

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/>