

豆腐ととろろの和風グラタン風



2人分

豆腐（木綿・絹お好みで） 1/2丁（200g）
山芋 70g
たまご 1コ
しょうゆ 小さじ2
ほんだし 小さじ1
バター 小さじ1
削り節、刻み海苔、ねぎ お好みで適量

- 1) 山芋はすりおろし、たまごはほぐす。豆腐は10分ほど軽く水切りしておく。
- 2) 山芋・たまご・しょうゆ・ほんだしをすべて混ぜ、そこへ豆腐を崩しながら合わせる。
- 3) 鉄板を強火にかけ、バター（分量外）を塗る。
- 4) 生地を流し込み、弱火にして焦げないように時々かき混ぜながら、周りに少し焦げ目がつくくらいまで焼く。
- 5) 最後にバターを入れてひと混ぜする。ネギ・削り節・刻み海苔を散らして完成！