

中華風海鮮豆腐



4人分

豆腐 1/2丁
海鮮（エビ、イカ、ホタテ等） 150g
にんじん 5cm
長ネギ 10cm
キノコ（シメジ、えのき等） 100g
ウェイパー 小さじ1
水 2cup
しょうが 1/2片
塩 小さじ1/3
紹興酒（料理酒でも） 大さじ1
ごま油 少々
片栗粉 適量

1) にんじんは3mm厚さの半月切りに、長ネギは斜め切り、しょうがはみじん切り、豆腐は厚みを半分にして4等分する（8つになります）。キノコはほぐす。

2) 海鮮は片栗粉を薄くまぶす。

3) なべに水、ウェイパー、酒、しょうがを入れて煮立ったら具材をいれ、火が通ったら塩で調味しごま油をたらす。