



豆腐とはんぺんのふわふわミルク焼き

材料(一人分)…………

木綿豆腐	75 g
はんぺん	20 g
ハム	10 g
ミックスベジタブル	15 g
塩 こしょう	少々
油	適量
ステップキューブ	1.5個

作り方…………

- ①豆腐は水切りする。
- ②ハムを1 cm角に切る。
- ③ステップキューブは指で軽く砕いておく。
- ④ボウルに①、②、③、ミックスベジタブル、塩、こしょうを入れてよくこねる。
- ⑤まとまったら形を整え、薄く油を引いたフライパンで焼き色がつくまで焼いたら完成。

レシピポイント…………

見た目もカラフル！ほんのり甘くて優しい味です。まとまりやすい生地なので、お子様に形を作ってもらったり、ハムとミックスベジタブルを残してトッピングをお願いしたりとお子様も楽しく一緒に作れます。

