

## チャイニーズやっこ



これからトマトの美味しい季節です。  
さっぱりとした中華風の味付けでどうぞ！

# チャイニーズやっこ

(材料) 2人分

絹豆腐 1/2丁  
トマト 1/2個  
きゅうり 1/2本  
アボガド 1/2個

A. 砂糖 小1  
しょう油 小2  
酢 小1  
B. ごま油 小3  
鷹の爪 適量

(作り方)

- ① 豆腐はキッチンペーパーで包み、10分ほど水切りをし、1cmのさいの目に、野菜もすべて1cmの角切りにしてお皿に盛る。
- ② Aを混ぜ合わせてたものを①にかけ合わせる。
- ③ Bはフライパンで熱してから①にかける。

これからの季節美味しいトマト  
を中華風のサラダにしました！

