



高野豆腐ピザ

○材料○ 1～2人分

- ・高野豆腐・・・2個
- ・ピーマン・・・1個
- ・きのこ（なんでも）・・・ひと握み
- ・ベーコン・・・3枚くらい
→ツナ缶でもおいしいです
- ・ケチャップ・・・お好み量
- ・とろけるチーズ・・・お好み量

□作り方□

1. 高野豆腐を3分くらい水で戻します。
2. 3分の間に材料を切っていためてケチャップで味をつけます。
3. 1の高野豆腐を厚さ半分に切り、両面をしっかりと焼きます。
4. 3に2の具をのせてチーズをのせて、ふたをしてチーズが溶けるまで焼きます。



高野豆腐ラスク

○材料○（作りやすい分量）

- ・高野豆腐・・・1袋（6枚くらい）
- ・バター・・・100g
- ・グラニュー糖・・・50g

□作り方□

1. 高野豆腐を3分くらい水で戻します。
2. 1を長さ半分に切り、厚さを3等分に切ります。
3. バターと砂糖をレンジで1分チン！
4. 切った高野豆腐に3をまぶして両面こんがり焼きます。



ちょっとアレンジ!!

お麩ラスク

※高野豆腐を小町麩、豆麩に変えるだけです。

サクサクと軽い食感でおいしいですよ！

