

天満屋ストア・エスビー食品

# ハッピー料理教室

2019年2月9日(土)開催



玉子とうふと豆乳の青じそ風味のスープ



※写真はイメージです。

このレシピで  
使用したのは  
コレ!



## 材料(4人分)

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| • 無調整豆乳                 | 200ml  |
| • 牛乳                    | 200ml  |
| • 白味噌                   | 50g    |
| • <b>S&amp;B</b> きざみ青じそ | 小さじ1/2 |
| • 水                     | 200ml  |
- A
- |                         |    |
|-------------------------|----|
| • 玉子とうふ                 | 4個 |
| • 玉子とうふのタレ              | 2袋 |
| • <b>S&amp;B</b> きざみ青じそ | 適量 |

## 作り方

- ① なべにAを入れて混ぜ合わせる。
- ② 混ざったら、玉子とうふを入れ、温める。  
温まったら、玉子とうふのタレを入れ、器に盛る。
- ③ 最後に**S&B** きざみ青じそをのせる。