

# とうふ工房うのや

第3号

生クリーム豆腐は、そのままでもおいしいですが、ブルーベリージャムやはちみつをかけた、以外に醤油も合います。おすすめレシピもご紹介します。

## 生クリーム豆腐のフルーツ和え

- 1・フルーツミックスの缶詰を、ざるにあけ、汁を切る。
- 2・バナナを斜めに切り、レモン汁をふりかける。
- 3・豆腐と砂糖を加えて和える。
- 4・器に盛り、あればミントの葉を飾る。



材料 2人分  
バナナ 1本  
フルーツ缶 1個  
砂糖 小さじ1  
レモン汁 小さじ1  
生クリーム豆腐 半丁

## 生クリーム豆腐のグラタン

- 1・玉ねぎ、ピーマン、ハムを薄切りにして油で炒め塩コショウをする。
- 2・マカロニをゆでる。
- 3・1に牛乳を加え、マカロニ、豆腐を加える。
4. 耐熱容器に盛り、とろけるチーズをのせ、魚焼きグリルで焼く。



材料 2人分  
マカロニ 100g  
玉ねぎ 半分  
ピーマン 半分  
ハム 4枚  
牛乳 50cc  
サラダ油 小さじ1  
とろけるチーズ 2つかみ  
生クリーム豆腐 半丁

ぜひお試し下さい♪



株式会社うのや藤井  
北広島市大曲工業団地8丁目3番地2  
TEL011-377-5008(受付時間 10:00~17:00)  
<https://www.unoyahujii.co.jp/>