

夏でも食べやすい!

ひや やっこんどん 冷奴丼

とっても

簡単にできる!



~材料~

- ・ ご飯 どんぶり1杯 (目安220g)
- ・ 絹豆腐 1パック (150g)
(3コセットに入っている豆腐)
- ・ 削り節 お好みで
- ・ 梅肉 5g
- ・ しょうゆ 小さじ1
- ・ こねぎ お好みで



~作り方~

1. どんぶりに ご飯を盛りつける。
2. 豆腐を手で崩して ご飯の上へのせる。
3. その上から 削り節 梅肉をのせ、しょうゆをかける。
4. こねぎを散らせば 完成!

レンジで 梅肉のかわりに
卵黄や海苔を
かけても OK!