

## 主食

## 高野豆腐のタコス

[1人分] エネルギー：331kcal 塩分：2.3g



## 材料 [2人分]

- トルティーヤ：4枚
- キャベツ（またはレタス）：80g
- トマト：1/2個
- サルサソース：適宜

## 【ベジタコスミート】

- 高野豆腐：1枚（15～20g）
- 玉ねぎ：1/4個
- にんにく：1片
- なたね油：適量

## 【A】

- ケチャップ：大さじ2
- ウスターソース：大さじ1
- チリパウダー：小さじ1
- こしょう：少々

## 作り方

1

高野豆腐は水で戻してから適当な大きさにちぎり、フードプロセッサーでひき肉程度の大きさにします。

2

玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。

3

フライパンになたね油を熱し、"2"を炒めます。玉ねぎが透き通ってきたら、"1"と【A】を加えて、汁気がなくなるまで炒めます。

4

キャベツは千切り、トマトは薄切りにします。トルティーヤに"3"と挟んで、お好みにサルサソースをかけていただきます。