

胡麻豆腐

材料)

吉野葛 50g
だし 400cc
日本酒 小さじ 1
塩 小さじ 1/2
胡麻ペースト 大さじ 3



作り方)

1. ボウルにゴマペースト以外の材料を入れてよく混ぜ、目の細かいザルなどでこしてから鍋に移す。
2. 火にかけて透明感が出て葛湯になるまでゴムベラでよく混ぜる。
3. ゴマペーストを加え、つやが出るまで10分くらい気長に練る。
4. カップにラップを敷き、3をスプーンでお好みの量流し入れ、口を絞る。もしくは水で濡らした型に流し入れラップで覆う。
5. 余熱が取れたら、冷蔵庫へ1時間ほど入れる。
6. ラップを外し、皿に盛る。もしくは型からはずし、好みの大きさに切って皿に盛る。

※お好みで季節の薬味を添える。(わさび、生姜、柚子胡椒など)