

柿の白和え

材料) 4人分

柿1個

きゅうり1本

塩小さじ1/2

木綿豆腐 (約170g) 水気を軽く切る。

A=ゴマペースト大さじ1、砂糖小さじ1、塩ひとつまみ

ナッツ (あればお好みのものを) 適量

作り方)

1. きゅうりは薄切りにしてボウルに入れ、塩小さじ1/2を加えて和え、しばらく置き、しんなりするまで揉んで水気をギュッと絞り、ボウルに入れる。
2. 柿は4等分に切ってヘタを取り、皮を剥いてさいの目に切り、1のボウルに入れる。
3. フードプロセッサーに豆腐、Aを入れて滑らかになるまで攪拌し、2に入れて優しく和え、器に盛り、ナッツ (あれば) を添える。

※最近小平お気に入りのお豆腐を送ります。

動画と違い、こってり重めですが、味わい深いのでレシピ通りにお使ください。残った豆腐はゴーヤチャンプル等でお使ください。

