



豆乳香味胡麻豆腐

Recipe by 高橋義弘 [瓢亭]

材料 つくりやすい分量 (流し缶 13cm×18cm)

葛粉	60g
野菜ダシ	350ml
濃久里夢 (ココリーム)	300ml
太白胡麻油	30g
太香胡麻油	50g
ショウガ、ミョウガ、大葉	各適量
岩塩、粉山椒	各適量

- ① 葛粉を野菜ダシで溶き、細かい目の網で漉して鍋 (直径 24cm程度) に入れる。ココリームも加えて混ぜる。
- ② ①を中火にかけ、木ベラで底から混ぜながら火を入れる。固まりはじめたら弱火にし、太白胡麻油を加えて混ぜ合わせ、鍋の縁についた生地をゴムベラで落としながら10～12分ほど練る。全体がまとまりよくなってきたら、太香胡麻油を2回くらいに分けて加えて練り合わせて火をとめる。
- ③ 流し缶に入れて冷やし固める。
- ④ 少量の水を入れながら流し缶から胡麻豆腐を取りだし、適当な大きさに切る。
- ⑤ ④を盛りつけ、イチジク浸し(→下記)を添え、浸し地を少量張る。ごく細く切ったショウガ、ミョウガ、大葉をあしらひ、岩塩と粉山椒をふる。

イチジク浸し

材料 つくりやすい量

野菜ダシ	200ml
A 白醤油	10ml
紅芋酢	10ml
イチジク	適量

- ① Aで浸し地をつくり、食べやすく切ったイチジクを漬ける。