

檀一雄の杏仁豆腐

レシピ監修・調理指導 辻調理師専門学校 小川智久 先生



作家・檀一雄さんのエッセーに登場する杏仁豆腐を番組オリジナルのレシピで本格的な味に！
香りと食感にこだわった番組特製の杏仁豆腐です

材料 ~ 10人分 ~

杏仁(南杏)	30g	※
杏仁(北杏)	30g	※
水	500ml	
粉寒天	4g	
コーンスターチ	5g	片栗粉で代用可
砂糖	80g	
牛乳	400ml	
エバミルク	100ml	
アーモンドエッセンス(ビタータイプ)	1滴	

※ 杏仁は「シンレン」(またはキョウニン) という呼び名で中国料理の食材店などで販売されています。また、杏仁を粉末にした「杏仁霜(キョウニンソウ)」で代用可能。ただし、杏仁霜にはコーンスターチ、砂糖などが混ざっていることが多いので、上記の分量と異なります。

<シロップ>

砂糖	120g
水	480g
レモンスライス	1枚

<季節のフルーツ> 好みで選んでよい

ビワ	5個
イチゴ	5個
パイナップル(1.5cm厚さ)	2枚

作り方

Prepare 準備

- 杏仁（南杏・北杏）を分量の水に一晩つける。
- ビワは皮をむき、種をとり除き、4等分にする。
イチゴは半分に、パイナップルは1枚を8等分に切る。

杏仁豆腐を作る

Step 1 ステップ 1

一晩水につけておいた杏仁は水ごとミキサーにかけ、さらして漉す。漉した液体に水適量を足して 500ml に調整する。



Step 2 ステップ 2

鍋に粉寒天、**ステップ 1**を入れて火にかけてへらで混ぜ、沸騰したら弱火にし、コトコト2分間煮る。



Step 3 ステップ 3

別鍋にコーンスターチ、砂糖、牛乳、エバミルクを合わせて火にかけ、へらで混ぜながら湯気がたつまで温める。



Step 4 ステップ 4

ステップ 2 に**ステップ 3**を入れてよく混ぜ、火を止めてアーモンドエッセンスを加える。



Step 5 ステップ 5

バット (31cm×23cm) に**ステップ 4**を漉し入れ、氷水で冷やす。粗熱がとれたら冷蔵庫に1時間入れて冷やし固める。



シロップを作る

Step 1 ステップ 1

鍋に砂糖、分量の水を入れ、沸かして砂糖を溶かし、レモンスライスを加えて冷やす。



盛りつける

Step 1 ステップ 1

固まった杏仁豆腐はテーブルナイフで菱形に切り、シロップ半量を入れて豆腐をバットから浮かせる。



Step 2 ステップ 2

器に残りのシロップを入れ、ステップ 1 を流し入れる。フルーツを盛りつける。



食べごろと保存方法

食べる直前に盛りつけるか、盛りつけてから冷蔵庫に入れて冷やしておく。
当日中にお召し上がりください。