



## 【日向夏の白和え<sup>あ</sup>】



野元 友子 (のもとともこ) さん  
日向夏研究会

## 材料 (2人分)

日向夏	1コ (200g)	だししょうゆ	大さじ 1
絹ごし豆腐	150g	きび砂糖	小さじ 1/2
白ごま	大さじ 2		

## 手順

- (1) 日向夏は白皮を残しながら皮をむく。ところどころ黄色の皮も残す。  
皮をむき終わったら、一口大に切る。
- (2) 絹ごし豆腐をペーパーで包み、水気を取る。
- (3) すり鉢で白ごまをする。  
豆腐、だししょうゆ、きび砂糖を加え、混ぜ合わせる。
- (4) 食べる直前に日向夏を加えて、あえると完成。