



【いちごの白あえ】



小原 あゆ (こはら・あゆ) さん

材料 (2人分)

いちご	3コ (60g)	すりごま (白)	大さじ 2
ハウレンソウ	30g	薄口しょうゆ	大さじ 1
木綿豆腐	160g	砂糖	大さじ 1

手順

- (1) いちごはヘタを取り、縦半分に切って、さらに薄切りにする。
- (2) 豆腐はキッチンペーパーで包んで重しをのせる。1時間ほどおいて水気をきる。
- (3) ハウレンソウはゆがいて水にさらす。しっかり水気を取り、2センチの長さに切る。
- (4) ボウルに豆腐をくずしながら入れる。そこにハウレンソウ、薄口しょうゆ、砂糖、すりごまを加え、しっかり混ぜ合わせる。最後にいちごを加え、軽く混ぜたら完成。