



【葉わさびの白あえ】



川越 玲子 (かわごえ・れいこ) さん

材料

< 葉わさび漬け > ~ 100g 分

葉わさび	100g
酢	30ml
薄口しょうゆ	30ml
砂糖	少々
塩	少々

< 葉わさびの白あえ > ~ 2 人分

葉わさび漬け	100g
木綿豆腐	150g
にんじん	15g
砂糖	大さじ 1
すりごま	大さじ 1

手順

< 葉わさび漬け >

- (1) 80 度ほどの熱湯に葉わさびを入れる。少ししんなりしたら水にさらす。  
粗熱がとれたら、水気をとって、もみほぐす。香りが立ってきたら一口大に切る。
- (2) ボウルに薄口しょうゆ、酢、塩、砂糖を入れて混ぜ合わせる。そこに葉わさびを加え、さらに混ぜ合わせる。全体がなじんだら密封容器に入れて、24 時間以上冷蔵庫でねかせる。

< 葉わさびの白あえ >

- (1) にんじんは、短冊切りにして湯通しする。火が通ったら、水気をきっておく。  
豆腐はペーパーにとって、水気をきっておく。
- (2) すり鉢に豆腐を入れてすりつぶす。そこに、にんじん、葉わさび漬け、砂糖、すりごまを加えて、混ぜ合わせる。全体がなじんだら完成。