



【クレソンの白あえ】



村田道子さん

材料 (4人分)

クレソン	120g	薄口しょうゆ	大さじ1
木綿豆腐	300g	合わせみそ	大さじ1
にんじん	40g	砂糖	小さじ2
いりごま(白)	30g	塩	少々

手順

- (1) クレソンを軽くゆでて水にさらし、水気を切っておきます。
水気を切ったら、根元は少し短めに、葉先は3センチくらいに切っていきます。
- (2) にんじんは千切りにして、ゆでて水気を切っておきます。
豆腐は水切りをしておきます。
- (3) すり鉢にいりごまを入れて、しっかりすっていきます。
滑らかになったら、薄口しょうゆ、みそ、砂糖を加え混ぜ合わせます。
- (4) 全体がなじんだら、豆腐を手でちぎりながら加え、あえていきます。
滑らかになったら、クレソン、にんじんを加えて、塩で味を整えたら完成です。