

●ザーサイ豆腐

【材 料】(2人分)

・木綿豆腐	: 1丁	・ごま油	: 小さじ1
・ザーサイ	: 50g	・塩	: ひとつまみ
・プチトマト	: 6個	・黒こしょう(粗びき)	: お好みで
・細ねぎ	: 3本		

【つくり方】

- ①細ねぎは小口切りにする。プチトマトは8等分に切る。ザーサイはみじん切りにする。

ポイント細ねぎは薄めの小口切りにすることで、香りがたつ。

ポイントプチトマトを使って、より味わい深く！

ポイントザーサイはみじん切りにすることで、うまみや塩分が豆腐になじみやすい。

- ②木綿豆腐はペーパータオルでおさえて水けを取り除く。
③ボウルにごま油と塩をいれてよく混ぜる。さらに①のザーサイとトマトを加えてよく混ぜる。

ポイントごま油を加えることで、香りとコクが増す。

- ④全体になじんだら、②の木綿豆腐をざっくりとくずしながら入れてあえ、①の細ねぎも加えて混ぜる。お好みで黒こしょうをかけ、皿に盛りつけて完成。

ポイント豆腐の上に具材をのせるのではなく、全体に混ぜ合わせた方が味がなじむのでおいしい。