



## 基本のおぼろ豆腐

### 材料

- 豆乳(成分無調整・大豆固形量8%以上) …200mℓ  
にがり …小さじ2(10ml)  
薬味(しょうが、青ネギ、みょうが等) …適量  
しょうゆ または だししょうゆ …適量

- ムラなく仕上げるには、冷蔵庫でよく冷やした豆乳を使用してください。
- にがりの量は、メーカーにより異なる場合があります。商品に使用量が記載されている場合は、商品側の表記に従ってください。
- 電子レンジ加熱時間は、大豆固形量8%を基準としています。9%以上の場合は加熱時間を1分40秒とし、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 電子レンジの機種により、加熱時間が異なる場合があります。

### 作り方

- 1 本体に豆乳を静かに注ぎ入れる。にがりを加え、泡立てないように10回ほど混ぜ合わせる。
- 2 フタをして電子レンジ(500W)で2分加熱する。そのまま庫内で5分置く。
- 3 取り出して粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。お好みの薬味をトッピングし、しょうゆをかける。