



だし香る ほんのり塩味 ふわふわ沖縄「ゆし豆腐」

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)
塩	…ひとつまみ
かつおだし	…大さじ2
細ねぎ・かつお節	…適量
塩(お好みで)	…適量

かつおだしを粉末だし等で作る場合は、外したフタに水大さじ2を入れ、粉末だし等を適量加えて混ぜ合わせ、電子レンジ(500W)で10～20秒加熱します。

作り方

- 1 本体に豆乳を静かに注ぎ入れる。にがり・塩を加え、泡立てないように10回ほど混ぜ合わせる。
- 2 基本のおぼろ豆腐の作り方2と同様に作り、電子レンジから取り出して、さっくりと全体を混ぜ合わせる。
- 3 かつおだしをかけ、細ねぎの小口切りと、かつお節をのせる。お好みで塩をふりかける。