



おぼろ豆腐の ジェノベーゼ風サラダ

材 料

- 基本のおぼろ豆腐 …1回分
ミニトマト …2~3個
ベビーリーフ
または サラダ水菜 …適量
- A
- バジルの葉 …5~6枚(約3g)
クルミ …2粒
パルメザンチーズ …小さじ2
オリーブ油 …大さじ2
にんにく(すりおろし) …少々
塩、黒こしょう …適量

作り方

- 1 基本のおぼろ豆腐の作り方1、2と同様に作る。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- 2 冷蔵庫から取り出した1の上に、輪切りにしたミニトマトとベビーリーフをのせる。
- 3 バジルとクルミをみじん切りにする。フタにAを順に入れてよく混ぜ合わせ、2に回しかける。

にんにくは、お好みで。クルミが無い場合は、すりごまで代用できます。