



カリフォルニア・レーズン豆腐

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 40g
水…………… 200ml
黒ごま…………… 40g
くず粉…………… 40g
日本酒…………… 大さじ1
塩…………… 小さじ1/2
たれ
しょうゆ…………… 大さじ2
だし汁…………… 大さじ2

作り方

1. レーズンは分量の水につけて戻す。
2. 材料すべてと、1のレーズンを水ごと合わせて、ミキサーにかけてなめらかなペーストにする。
3. 鍋に移し、弱火にかけ、混ぜながら20～25分ほど練る。80ml容量の容器に等分に流し、冷やし固める。
4. しょうゆをだし汁で割り、たれとする。
5. わさびはすりおろす。
6. 3の容器の内側のきわを指先で軽く押し、逆さまにして器に置き、上下に揺すり、容器から中身を出す。たれを器の端から流し、おろしわさびを天盛りにする。