



塩麴豆腐

材料(4人分)

木綿豆腐……………1丁
 塩麴……………大さじ4
 パクチー、またはネギ……………適量

作り方

- 1 木綿豆腐は4等分し、キッチンペーパーを敷いたまな板の上に並べ(1切れずつ)、豆腐の上にもう1枚のまな板を重石として載せて、しっかり水気を切る。
- 2 密封容器に豆腐を並べ、豆腐の上下に大さじ1ずつの塩麴をまぶして蓋をして冷蔵庫で2日間以上漬け込む。
- 3 食べやすい大きさに切り、パクチーやネギをトッピングする。

★漬け込み具合はお好みで。



料理を彩る

日光産
農畜水産物例

