

ヤマイモ豆腐

ヤマイモのレンビ



豆乳とヤマイモの風味が混じりあった、
ふくよかな味わい。
ふわとろの舌ざわりと、喉ごしのよさは絶品です

材料 (2人分)

ヤマイモ(トロフィー1066) …50g
豆乳(成分無調整) ……250cc
にがり ……小さじ1
塩 ……ひとつまみ
ユズの皮 ……適宜

作り方

- ① ヤマイモは皮をむき、おろし金でおろす。
- ② 耐熱ボウルに豆乳とにがりを入れ、泡立てないように静かに8の字を書くように20回程度かき混ぜる。
- ③ ②にすりおろしたヤマイモと塩を入れてかき混ぜる。ふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で3分間加熱する。
- ④ 器に盛って、千切りにしたユズの皮を飾る。温かいうちに、わさびしょう油や柚子胡椒で召しあがれ。

ポイント

豆乳は、必ず成分無調整を使用してください。
調整豆乳では豆腐はできません。
できたてはもちろん、冷やしてもおいしくいただけます。