

# 「おつな姫」の 食べラーやっこ

エダマメのレンピ



食感が楽しい!

ひと味違う冷ややっこです

## 材料 (作りやすい量)

「おつな姫」エダマメ……………適量  
豆腐……………1丁  
具入りラー油……………適量

## 作り方

- ① 「おつな姫」は塩ゆでしてさやから豆を取り出し、粗く刻みます。
- ② 刻んだ「おつな姫」と具入りラー油を混ぜ合わせ、豆腐の上に好きなだけ盛りつけます。

## ワンポイント

「おつな姫」のぶつぶつとした食感がアクセントになります。あまり細かく刻まないようにしましょう。