

■ そば豆腐 ■



簡単に作れ、ちょっとリッチな気分になれる逸品

▲材料: 8人前

- ・そば粉・・・70g
- ・吉野本葛・・・30g
- ・出汁・・・4カップ(800cc)水でもよい
- ・塩・・・少々
- ・わさび
- ・辛汁(そばつゆ)

▲作り方:

- ↓ 1. 葛は砕いて水に15分くらいつけてあくを取る。(上澄みを捨てる)
- ↓ 2. 1. とそば粉を鍋に入れ、そこに水をそそぎへらでよくまぜる。
- ↓ 3. 中火でとろみがつくまで根気よく混ぜる。(10分位、焦がさないように気をつける)
- ↓ 4. 流し缶かバットに流し込み氷で冷やしてできあがり。
- ↓ 5. 適当に切ってわさびと辛汁で食する。

▲コメント

- ・メープルシロップをかけるとデザートになる。