

みんなの大好きメニュー！

豆腐と野菜のごまみそかけ



材 料 (4人分)

木綿豆腐	1丁
大根	1/6本
板こんにゃく	100g
じゃがいも	1個
角はんぺん	2枚

ごまみそ

赤みそ	大さじ2
砂糖	大さじ4
すりごま	小さじ2
水	大さじ2

作 り 方

- 1 木綿豆腐、大根、板こんにゃく、じゃがいも、角はんぺんは食べやすい大きさに切り、それぞれ別で茹でる。
- 2 鍋に赤みそ、砂糖、水を入れ弱火で練るように混ぜる。
- 3 砂糖が溶けてなめらかになったら火を止めてすりごまを加える。
- 4 ①を器に盛り、ごまみそをかける。

※ ごまみそは加熱しすぎると固くない味が濃くなくなります。少量の湯を加えてお好みの固さに調整してください。