

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ69

～食べて涼しい夏の一品～

## 滝川豆腐



### 材 料 (副菜としての場合10～12人分)

木綿豆腐	・・・	1丁 (450g)
寒天パウダー	・・・	20g
水	・・・	2リットル
水塩	・・・	小さじ1/3
(かけつゆ)		
万能つゆ	・・・	3
酢	・・・	1
(薬味・トッピング)		
青のり		
揚げ玉		
ネギ	・・・	小口切り
しょうが	・・・	おろす
みょうが	・・・	千切り
ソノ	・・・	千切り



- 1 寒天を2リットルの水に溶かしたら、火にかけ、木じゃくしでゆっくり混ぜながら、透明になるぐらいまで加熱する。  
**point!** 透明になったら弱火にしましょう!
- 2 豆腐はなめらかになるまでフードカッターにかけるか、裏ごしをする。
- 3 豆腐を1の中に流し入れて、ひと煮立ちしたら塩も加え、よく混ぜ合わせたら、流し型に入れて冷たく冷し固める。  
**point!** 常温で2時間ほど粗熱をとってから冷しましょう!



- 4 固まるのを待つ間に、かけつゆを作りましょう!

材料(万能だし)  
 ・かつお節 …… 30g  
 ・昆布 …… 5cm角1枚  
 ・水 …… 1リットル  
 ・しょうゆ  
 ・みりん

まずは万能だし作り。  
 かつお節・昆布でだし汁を作る。  
 だし汁4・しょうゆ1・みりん1  
 の割合で合わせれば  
 万能つゆの出来上がり♪

⇒出来上がった万能つゆと酢を3：1で合わせればかけつゆの完成です。



- 5 固まったら、天突きの大きさに合わせてカットし、突き出して、かけつゆをたっぷりかけ、薬味を添えて、つゆとともにすすり上げるようにいただく。  
**point!** 天突きは水に浸しておく使いやすいです。

