【レシピ】冷奴（きゅうりとみょうがの薬味だれ）

【レシピ】冷奴（きゅうりとみょうがの薬味だれ）

こんにちわ~(*^o^*)

まだまだ暑い日が続きますが、そんな日にもってこいの冷奴、旬のミョウガときゅうりを使った

いつもと違う冷奴はいかがですか□? □

材料（2人分）

・豆腐・・・150g×2

- ・胡瓜・・・1本
- ・みょうが・・・2~3本
- ・A　しょうゆ、酢、ごま油、すりごま・・・各大1
- ・A　砂糖・・・小1

冷奴（きゅうりとみょうがの薬味だれ）の作り方

①キュウリは薄く輪切りにし、みょうがは千切りにして小さいボウルに入れ、塩をふたつまみ（３本指で）をふり、混ぜ合わせて１０～１５分ほど置く。

② ①のキュウリとミョウガを手でぎゅっと絞り、Aの調味料と混ぜ合わせて薬味ダレを作り、できれば冷蔵庫で１５～３０分置く。（冷蔵庫で時間を置くことで味が馴染みます）

③ 豆腐の上にかけ、②の薬味だれをかける。

ポイント

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

※レシピブログに参加しています！ クリックして頂けるとすご～く嬉しいです＞＜❤

レシピブログ
このブログを応援！

レシピブログに参加中♪

その他のBLOGはこちらから・・・

初心者向けの１対１の本気の料理教室：マンツーマン料理教室の情報はこちらから□

マンツーマン料理教室レミュー
マンツーマンで
スキルUP！