

中華風冷奴

ガーリックとごま油の風味よい冷奴です。チョレギサラダドレッシングをたっぷりかけてお召し上がりください。



写真 1皿分



チョレギドレッシング

ごま油の風味香るチョレギサラダ用ドレッシングです。
コチジャンを配合することでコクを付与し、濃厚な味わいにしました。ガーリックを加えることで風味良く仕上げました。

材料 1皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
木綿豆腐	1丁		
トマト	1/2個		
白髪ねぎ	少々		
貝割れ大根	少々		
韓国のり	少々		
チョレギサラダドレッシング	30g		

作り方

- ①木綿豆腐の水気を切り、食べやすいサイズにカットする。
- ②器に①を盛り、1cm角にカットしたトマト・白髪ねぎ・貝割れ大根をのせ、韓国のりをちぎって散らす。食べる直前にチョレギサラダドレッシングをかける。