

胡麻だれ冷奴



写真 4人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鰹節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
絹ごし豆腐	1丁		
大葉	4枚		
みょうが	1個		
<胡麻だれ>			
長ねぎ	20g		
生姜	5g		
匠味めんつゆ	30g		
酢	15g		
すり胡麻	10g		

作り方

- ①絹ごし豆腐は食べやすい大きさ、大葉は細切り、みょうがは小口切りにする。
- ②<胡麻だれ>の長ねぎ・生姜はみじん切りにし、他の材料と合わせる。
- ③器に①・②を盛り付けて出来上がり。