

とろとろ湯豆腐

材料(2人分)

絹ごし豆腐	1丁
豆乳	200cc
粉末和風だし	小さじ1/2
薄口醤油	小さじ1
卵黄	1個
長ネギ(みじん切り)	大さじ2
根生姜(みじん切り)	大さじ1
すりごま	大さじ2
めんつゆ	120cc
ラー油	好みて
酢	好みて
ゴマドレッシング	好みて



1. ちょこっと鍋深型に絹ごし豆腐を入れ、豆乳をひたひたになるまで加えます。豆腐の真ん中に5割位のくぼみを作り卵黄を落とします。
2. 鍋を中火にかけ豆乳が温まってきたら粉末和風だし、薄口醤油を加えます。
3. めんつゆにみじん切りの長ネギ・生姜とすりごまを入れてたれを作ります。好みてラー油・酢・ゴマドレッシングを加えても良いでしょう。
4. 豆腐が熱くなったら卵黄をくずし、豆乳とともにたれにつけていただきます。