

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	大さじ4
ラー油	好みで
酢	好みで
ゴマドレッシング	好みで



- 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拵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。好みでラー油・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。

