

ごま味噌の豆腐田楽

すりごまをたっぷり使った風味とコクのある豆腐田楽は、見た目にも上品でおもてなしにも最適です。



🍴 材料

<A>

赤味噌	25g
酒	50ml
砂糖	20g
みりん	小さじ1
木綿豆腐	400g (1丁)
すりごま黒	大さじ2
木の芽	4枚

できあがり 2人分

🍴 作り方

- ① ボウルに<A>を入れ、なめらかになるまでよく混ぜ合わせます。豆腐は水切りします。
- ② 鍋に①の調味料を入れ加熱し、照りが出るまで煮詰めます。
- ③ 豆腐を8等分（厚さを半分、長辺を4等分）に切り、串をさします。
- ④ フライパンを熱し、③の両面を焼きます。
- ⑤ 焼き色が付いたら、②をぬり、すりごまをかけ、木の芽をのせます。