

湯豆腐のタレに！ねりごまポン酢

ねりごま1：ポン酢2でコクがあるのにさっぱりな簡単ダレが作れます。豆腐だけでなく、野菜や肉にも使える万能さ！



材料

ねりごま黒	大さじ1
ポン酢	大さじ2
絹ごし豆腐	1丁
昆布（5cm×5cm）	1枚
万能ねぎ（小口切り）	1本分

できあがり

2人分

作り方

- ① ねりごま黒とポン酢をよく混ぜあわせる。
- ② 鍋に4つ切りにした豆腐と昆布を入れ、かぶるくらいの水を加え、強火にかける。沸騰したら弱火にして、豆腐が温まるまで10分ほど加熱する。
- ③ 器に豆腐を盛り付け、万能ねぎを散らして①をかける。