

# ごま豆腐

プルンとおいしい!



《材 料》(流し缶1ヶ分 8人用)

A	練りごま	.....	80g
	吉野くず	.....	50g
	牛乳	.....	500cc
	塩	.....	小さじ1/3
	さとう	.....	小さじ1
	オクラ(ゆでる)	.....	8本
練りわさび	.....	適宜	
しょう油	.....	少々	



## 《作 り 方》

鍋にAを合わせ、くずが完全に溶けるまでよくよく混ぜ合わせます。

中火でたえず木杓子で混ぜながら煮込み、トロミが出てのり状となり透明感が出てきたら水をつけた流し缶に入れ、表面を平らにして冷やし固めます。

(※ 作った日に食べてください。)

②を切り分け、ゆでオクラの斜め2つ切りと盛り合わせ、好みでわさび・しょう油を添えます。