

◆呉どうふ



肥前地方(長崎・佐賀)に伝わる郷土料理。
もっちりぶるぶるとした食感で、好みで
わさび醤油でも美味しくいただけます。

材料 10人分

食 材	・くず粉	1カップ	調味料	・米みそ	大さじ4	練りみそ
	・豆乳(成分無調整)	7カップ		・砂糖	小さじ2	
〈生大豆から豆乳を作る場合〉			・日本酒	大さじ4		
・生大豆1カップを一晩水につけ、ミキサーにかけて煮る			・だし汁	大さじ4		
・沸騰したら火を止めて、布袋で絞る						
・絞り汁に、7カップになるように水を足す						

作り方

01 練る

1. 厚手の鍋を弱火にかけ、少量の豆乳でのばしたくず粉と、豆乳を入れ、20~30分よく練る



02 固める

1. 練り上げた豆乳を容器に入れ、冷やし固める



03 練りみそを作る

1. 練りみその材料を鍋に入れ、弱火でとろみがつくまで煮詰める



04 盛り付けて完成

1. 練り上げた豆乳が固まったら、切り分けて、練りみそをかけたら出来上がり

