



「ケールと豆腐のサラダ」

ケール1束は葉と茎をちぎりわけ、
葉を食べやすい大きさにちぎる。

豆腐は軽く水切りする。ボウルにオリーブオイル大2、
醤油大1、昆布酢大2、塩麹大0.5(好みでOK)
を混ぜ合わせ、ケールと軽くつぶした豆腐、塩昆布大1~2を加える。
全体をざっくり混ぜ合わせ味を整えて出来上がり。

- * 昆布酢は雄武の昆布酢を使用しました。普通の酢より酸味が控えめで旨味があり、豆腐との相性もとても良いので、おすすめ。すし酢や米酢、ポン酢でもOK(使用する調味料に合わせて量は調整してください)
- * 塩昆布をかつおぶしやしらすなどに変えても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880