ゆうきやれしぴ vol.52

ゆうきやのHP

新レシピ掲載中！

「ゴーヤと豆腐の塩昆布和え」（2人分）

絹豆腐 1/2 丁を厚めのキッチンペーパー（2 枚重ね）で包み水切りをする。
ゴーヤは縦半分〜にして種とワタを取り、薄くスライスする。（使用するのは 1/2 本）
塩少々をまぶして 5〜10 分ほど置きしんなりさせて水切りし、熱湯でさっと茹で、ざるにあげて冷ます。
ボウルに塩昆布 8〜10g、ごま油大 2、酢小 1、を入れ、
水気をしっかり絞ったゴーヤ、豆腐を入れざっくり混ぜ合わせて出来上がり。

＊写真は白ゴーヤを使用。彩りで枝豆を入れました。
＊ゴーヤは苦味がある方が好みなら塩揉みして水気を絞るだけでも OK、
　なめらかな口当たりに仕上げるなら茹でるのがおススメ。
＊ゴーヤも豆腐も水切りをしっかり行うことがポイントです。

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、お待ちしてます！

ゆうきや本郷店
文京区本郷2-28-1-1F
☎ 03-5801-0880