

♪ エコアのガスでうまかもん♪

コンロ料理

シントウジャン（台湾風おぼろ豆腐）



材料：2人分

- A. ザーサイ・・・10g
- A. 小ネギ・・・4g
- B. こいくち醤油・・・小さじ1
- B. 酢（黒酢だとより◎）・・・小さじ2
- B. ごま油・・・小さじ1
- A. 無調整豆乳・・・200cc
- C. ラー油・・・お好みで
- C. ナッツ類・・・適量



- ① ザーサイとナッツ類は細かく刻み、小ネギは小口切りにする。



- ② 器にBの材料を全て加えて軽く混ぜる。



- ③ 無調整豆乳は沸騰直前まで加熱する。

ポイント

沸騰させると固まらなくなります。この時、ガス台の便利な「湯沸かし機能」を使うと、沸騰直前でお知らせしてくれます。



- ④ ①の加熱した豆乳を2～3回に分けて、静かにそそぐ

ポイント

酢の効果で豆乳が固まります。



- ⑤ 豆乳が固まるまで置いておく。

ポイント

しばらく置くことで豆乳が固まります。



- ⑥ 最後にラー油やねぎ、刻んだナッツ類をトッピングする。