



## 材料 4人分

木綿豆腐	160 g
春菊	2束
にんじん	50 g
きんぴらこんにゃく	50 g
だし汁	100cc
うすくちしょうゆ ※手順2	小さじ2と1/2
みりん	小さじ2と1/2
炒りごま	大さじ2
うすくちしょうゆ ※手順3	小さじ2/3
みそ	小さじ2/3

調理時間 30分

## 作り方

1. 木綿豆腐は小さく切って水切りします。春菊は葉をちぎりさっと茹でて水に取り、きつく絞ります。にんじんは太めの千切り、きんぴらこんにゃくは食べやすい長さに切り下茹でします。
2. 小鍋にだし汁と調味料を合わせて、にんじんとこんにゃくを入れて煮て味を含ませます。
3. すり鉢でごまをすり、木綿豆腐を入れて、なめらかになるまでよくすりませます。調味料を加えてよく混ぜます。
4. 3. に春菊と汁気をきった2. を加えて、ゴムベラで和え、器に盛ります。



## アドバイス

◎「白和え」と聞くと口の中で豆腐がもったりと絡む食感があり、冬の食べもののイメージがあります。なつかしい日本の味をお試してください。