

# ＼ 胡麻どうふシリーズのアレンジレシピ ♪ ／

## 胡麻どうふの桜鯛巻



- ① 胡麻どうふの素500g、出汁2500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練り、型に流して冷やし固めておく。
- ② 桜鯛は三枚におろし、薄塩を当てておく。
- ③ おろした桜鯛を広げ大葉を敷き詰め、①の胡麻どうふを中心に置いて巻く。
- ④ 白練り胡麻、白味噌、みりんを弱火で合わせて胡麻味噌を作る。③に塗り、すだち、大根おろしをのせたら完成！

## 胡麻どうふの土佐酢ジュレがけ



- ① 胡麻どうふの素500g、出汁2500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練り、型に流して冷やし固めておく。
- ② バーナーで雲丹の表面に焼目を付ける。
- ③ 出汁240cc、薄口醤油80cc、みりん80cc、酢80cc、砂糖80gを鍋に入れて火にかける。沸騰したら粉ゼラチン34gを入れて混ぜ、冷やして固める。
- ④ ①の胡麻どうふを型から外し、②③をのせたら完成！

## 胡麻どうふの蟹味噌和え



- ① 胡麻どうふの素500g、出汁2500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練る。ある程度混ざったら、蟹味噌を加えてさらに練り上げ、型に流して冷やし固める。
- ② ①が固まったら、仕上げに白髪ねぎ、茹でた筍、こぼれ豆をトッピングして完成！

## ピーナツ豆腐のケーキ



- ①ピーナツ豆腐の素500g、水2000cc、牛乳500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練る。上がりに香ばしく煎った粒々の胡桃を加えて練り上げる。
- ②パイシートを広げ、①の練ったピーナツ豆腐を均一に塗る。その上から粒餡を均一に塗り、また上からピーナツ豆腐を塗る。
- ③②にパイシートを上からぴったりと被せて包み、油でサツと揚げたら完成！

## ピーナツ豆腐のパン衣揚げ



- ①ピーナツ豆腐の素500g、出汁2500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練り、型に流して冷やし固めておく。
- ②食パンの耳を切り落とし、麺棒で薄くのばして広げる。①のピーナツ豆腐をのしたパンにのせて包む。
- ③パンが狐色になる寸前まで油で揚げる。食べやすい大きさに切り分けたら完成！

## ピーナツ豆腐の薄揚げ巻



- ①ピーナツ豆腐の素500g、出汁2500cc、みりん、塩少々を合わせて15分ほど練る。薄揚げは出汁、薄口醤油、みりんで煮詰める。
- ②煮詰めた薄揚げを開き、①のピーナツ豆腐を均一に塗る。苦瓜たまり漬けを中心にのせて巻き、ポイルした軸三つ葉で結んだら完成！