

クレソン入り白和え

クレソンがシャキシャキとした歯ごたえで、美味しい。

もめん豆腐	1丁	
クレソン	150g	
こんにゃく	1/2丁	
人参	1/2本	
砂糖	40g	
いりごま	大さじ2	
出し汁	150cc	
	砂糖	大さじ3
	しょう油	50cc
	みりん	50cc
塩		



【材 料】

- ① 豆腐は水切りをする。
- ② クレソンは軽く塩ゆでし、2cm長さに切る。
- ③ こんにゃくは下ゆでをし、細かく切る。人参も細かく切る。
- ④ こんにゃく、人参は〔の調味料で煮てさまし、煮汁をきる。
- ⑤ すりばちでごまをすり、①と砂糖、塩少々を加えてすりませる。②④を加えて混ぜる。