

料理名 **豆腐の冷製スープ°**

材料 (2人分)

- ホタテ貝柱…2個
- マイタケ…1/2パック
- 塩…少々
- 木綿豆腐…1丁
- 昆布だし…100ml
- リンゴ (さいの目切り) …1/4個
- 松の実 (素揚げ) …適宜
- パクチー (みじん切り) …適宜
- 麻辣油 (マーラーユ) …少々



作り方

- (1) タホタテ貝柱とマイタケは塩を振り、焼き網で両面を焼いて半分に切る。
- (2) 木綿豆腐と昆布だしをミキサーにかけ、ピューレ状にして塩で味を調える。
- (3) 皿に(2)のピューレを流し入れ、(1)のホタテ貝柱を中心に置き、上にマイタケをのせ、リンゴ、松の実、パクチーを散らし、麻辣油をかけ出来上がり。