

## 豆乳茶碗蒸し風

茶碗蒸しのような口当たりのおかず、卵ははいていません



### 材料(4人分)

豆乳	……	300ml
だし汁	……	300ml
アガー	……	1袋
生しいたけ	……	4枚
コーン(缶詰)	……	大さじ3
薄口醤油	……	大さじ2
酒	……	大さじ2
ねぎ	……	適量

### 作り方

- 1 生しいたけは一口大に切り、だし汁 100ml でさっと煮る。
- 2 鍋にアガーとだし汁 200ml を入れ、混ぜながら溶かす。
- 3 アガーが溶けたら、豆乳、煮汁ごとしいたけを入れ混ぜ、火からおろす。
- 4 器に小さじ 1 ずつ粒コーンを入れ、3 を入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 固めたら、残りの粒コーンをのせ、小口切りにしたねぎを飾る。