

アスパラガス豆腐

アスパラガスで作るきれいな緑色の豆腐



材料（4人分）

アスパラガス	……	100g
豆乳	……	300ml
だし汁	……	200ml
粉寒天	……	2g
塩	……	小さじ 1/2

作り方

- 1 アスパラガスは根元の硬い部分を取り除き、3 cm 長さくらいに切って、茹でる。
- 2 茹でたアスパラガスと豆乳をミキサーでなめらかになるまで攪拌する。
- 3 鍋にだし汁と粉寒天を入れる。加熱し、かき混ぜながら観点を煮溶かす。沸騰したら2分ほど加熱して火から下ろし、塩を加えて混ぜる。
- 4 3の荒熱が取れたら、2を加え混ぜ合わせ、流し缶などに入れ冷やし固める。