

美味!伊達な御馳走



～材料～

■絹ごし豆腐	1丁
■塩	
トマト	1個
大葉	5枚
オリーブオイル	お好みで
醤油	小さじ1
ブラックペッパー	少々

【塩豆腐で和風カプレーゼ】

～作り方～

1

豆腐の両面に塩をまんべんなくつける。
キッチンペーパーで豆腐全体を包み、バットに乗せ豆腐の上に皿などで重しをして一晩おいて塩豆腐を作る。

2

大葉は細かく刻む。
水を切った豆腐、トマトを輪切りにし、トマト、豆腐の順で重ねて皿に盛り付ける。

3

刻んだ大葉を盛り付け、醤油とブラックペッパーをかけ、最後にオリーブオイルを回しかけて出来上がり。

4

5

6

7

8